فِیہِ شِفَاءٌ لِلنَّاسِ

بعون علیم مطلق و فضل ربانی سبق نسخۂ عجیبہ و مجموعۂ غریبہ دافع
مرض و فوائد جامع کافی و تمثاوان مفید مطلق و جان المسیحی

# مشاغلِ محفل

تالیف شریف طبیب بیمثال زبدۂ حکمای فی زمان اسوۂ
لقمان زمن جناب حکیم ابن حسن صاحب خلف الرشید جناب حکیم

قد طبع فی المطبع [illegible]

بقلم احقر محمد عمر ... رقم

# اعلان

کوئی صاحب بلا اجازت مصنف صاحب قصد طبع
نفرماوین جسقدر جلدین مطلوب ہون مصنف صاحب
موصوف یا محمد ابراہیم صاحب مالک مطبع گلزار ابراہیم
مرادآباد سے طلب فرمائین

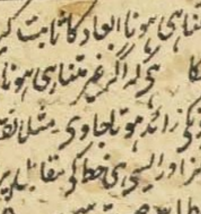
۴۰ر

بسم اللہ الرحمن الرحیم

الحمد للہ رب العالمین و الصلواۃ والسلام علی سید المرسلین و اصحابہ الطیبین الطاہرین حمد
وصلواۃ کے بعد یہ ہیچمدان راجی الی رحمتہ ربہ المنان السید ابن حسن بن السید محمد مہدی حسین
غفر اللہ لہ ولوالدیہ تلمیذ مولانا و مقتدانا افضل العلما اکمل الکملا جناب المولوی السید
احمد حسین صاحب دام ظلہ العالی دوام والایام واللیالی متوطن امروہہ ضلع مراداباد خدمت ناظرین
و شایقین کی یون عرض پرداز ہی کہ ہر چند عرصہ بعید و مدت مدید سے اسوۃ العابدین خلاصہ
الزاہدین المولوی الشیخ جعفر حسن صاحب البدایونی و عزیز القدر سعید الزمن السید حسن حفظ اللہ
عن الفتن اس رسالہ کی تالیف پر اکثر اوقات اصرار و تاکید کرتے رہتی تھی لیکن باینہمہ جیسے
کہ رسالہ تریاق کبیر بزبان فارسی سلیس و مضامین بغنیس معالجات سموم حیوانیہ اور دیگر فواید
مین جسکی ضرورت ہر شہر و قریہ مین بلکہ ہر جگہہ ہی اور اوس سے آگاہی ہر شخص کو ضروری و
لابدی ہی تحریر کر چکا ہون اوسوقت سے اب تک بسبب علایق دنیاوی و عوایق ارضی
وسماوی بالخصوص فقدان قدردان دانشور و ماہران فنون و ہنر کے باعث ہر گز مستعدی
دوسری تالیف کی طرف نہوئی تھی مگر ان ایام فرحت انجام و زمان خجستہ فرجام مین تیرہ سو

گیارہ ہجری نبوی مین کہ ہر طرحکی ترقی علم وکمال وافزایش فضل وافضال متوقع بلکہ متیقن ہی کیونکہ عہد
سراپا مکرمت مسند نشینی ایسی جامع جمیع محامد کا ہی جسکے احسانات کا حامد علی اعلی اپنی کتاب مبین مین بو
واللہ یحب المحسنین ہی پہر کیا مجال کسیکی ہی جو ایسے نواب مستطاب قدردان اولی الالباب کے فضائل
برگزیدہ زبان پر لاسکے اور اس ابر کبیر مردم شناس مین مرحمت باجاہ وحشمت کی دریای بی پایان ہر گونہ علم و فن
ومحیط بیکران فضل وخلق حسن کے انتہا پا سکے تحریر وتقریر اوصاف عالیہ ذات بابرکات مستجمع جمیع صفات مین
باوجود زبان درازی زبان قلم قلم اور اعتراف عجز وندامت سی سر خم ناچار اس امید پر کہ بتوافیت ایزد منان قسب
سی محروم نرہی ہمیشہ رطب اللسان اور دعای افزونی جاہ وجلال سی رطب اللسان اور سیر سے بقای تاج و
سریر کا خواہان دوات کی پنبہ دہنی بہی توصیف شریف مین نمایان اور گنجایش صفات بیغایات سی کوتاہی
سطح قرطاس بسبب ثبوت تناہی العاد برہان سلمی وغیرہ سی مسلم وعیان نظم جہانی بانصاف آباد کرد ٭
دل اہل انصاف راشاد کرد ٭ بعدل وکرم گوی سبقت ربود ٭ بگیتی در شادمانی کشود ٭ حق اندیش حق گو
حقائق شنو ٭ جہانی بحق بینیش در گرو ٭ فلاطون بحکمت ارسطو برای ٭ سکندر بطالع بلطف خدای ٭
غریب آشنا ہم رعیت نواز ٭ دل بدسگالان ازو در گداز ٭ نیارد کہ پیلی قوی جثہ ٭ نہد پای برگردن پشۂ ٭
بد اندیشان (۲)
نماندہ چنان تاب در ہیچ شمع ٭ کہ پروانہ را بسوزد بجمع ٭ چنان رعب از عدل انگیختہ ٭ بہم شیر و آہو در آمیختہ
ہر جا کہ نامی بعدلش رسید ٭ جفا برخ خویش معجر کشید ٭ چہ عدلست چون مہر گیتی فروز ٭ شدہ ظلمت ظلم را خانہ سوز
بکسر میم چادر (۲)
کسانیکہ بودند از اہل فساد ٭ بہ بازارشان یکسر آمد کساد ٭ زبر دست را زور بازو نماند ٭ کہ سنگ ستم در ترازو
نماند ٭ بعدلش چہ نسبت بنوشیروان ٭ کہ آن در بیان ست واین در عیان ٭ در ایام آن عادل حق گذار ٭

برہان سلمی وہ برہان ہی جس سے متناہی ہونا العاد کا ثابت کیا جاتا ہی - اور چونکہ شکل بصورت سلم کہینچکر اثبات مطلوب کرتی مین لہذا اسکا نام
برہان سلمی رکہا گیا - بجملا بیان اوسکا یہ کہ اگر غیر متناہی ہونا العاد کا فرض کیا جای اسطرح سی کہ ایک مبدء سی دو خط مانند دو ساق مثلث کی جانب
کہ اون خطوط کو کہینچا جاوی بعد تا مین اونکی زائد ہوتا جاوی - مثلا نقطہ (ا) سی دو خط ابطور مذکور فرض کرین ایک خط پر نقطہ (ب)
(ی) بفاصلہ دو گز اور (و) بفاصلہ تین گز اور ایسی ہی خط کی مقابل پر بمقابل (ب) اور (ی) اور (و) کی (ج) (ہ) (ز) بفاصلہ ایک گز اور
پہر وصل کرین درمیان اون نقاط کی خطوط اس صورت سی - بفاصلہای مفصلہ مذکورہ
الی غیر النہایت کے درمیان ممکن ہو بعد غیر متناہی ضرور ہی کہ بعد (ی) اور (ہ) کا زائد ہوگا (ی) اور (ز) سی پس اون دو خط
ہے اسواسطے کہ محصوریت متناہی کو چاہتی ہے باوجودیکہ وہ بعد غیر متناہی محصور ہی درمیان دو حاجر کے اور یہ منافی عدم تناہی
ہو سکتا ہی پس باطل ہوی عدم تناہی العاد کی - ج پس کیونکہ غیر متناہی ہونا انفراج کا بوصف محصوریت متصور



گزندے ندیدہ کس از روزگار؛ بزرگان گیتی ثناخوان او؛ خداوند عالم نگہبان او؛ دلش
ہمچو خورشید آئینہ؛ عیان اندرا و راز ہر سینہ؛ چو روزی فراخ ست انعام او؛ ہمہ مست
از بادۂ جام او؛ کفش را توان گفت ابر مطیر؛ کہ شد عالمی زو طراوت پذیر؛ بہر جا کہ
دست کرم واکند؛ اگر قطرہ ہست دریا کند؛ چو ذرہ ز دستش بود فیضیاب؛ زند طعنہ بر چشمۂ
آفتاب؛ شجاعی کہ در لشکر دشمنان؛ بکند چوب دستیش کار سنان؛ جوان دلاور شجاع و دلیر؛
کہ از بیم تیغش بدرد شیر؛ عنان افگند چون بسوی مصاف؛ ز بیمش فتد لرزہ بر کوہ قاف؛
امیری کہ بر صدر تا بار داد؛ جہان را بسی زیب گلزار داد؛ ز تاثیر عدلش درین مرغزار؛ گلی را
نماندست تشویش خار؛ ازان روز کو شد باین داوری؛ بہر کار گردش فلک یاوری؛
سر زلف انصاف را تاب داد؛ سر فتنہ را بالش خواب داد؛ بگیتی چنین عادل نامدار؛
ندیدہ کہ دیدۂ روزگار؛ دادگستر عالی گہر محبت دوست مروت نژاد عداوت دشمن
شفقت نہاد جوان فطرت بزرگ رای عالی ہمت مودت پیرائے محیط جود و سخا کے
گران بہا در اعنی **جناب نواب حامد علی خان صاحب بہادر والی**
**رامپور** خلد اللہ ملکہ واقبالہ کمر ہمت چست کرکے یہ رسالہ بالاستیعاب چاے و کافی
و کوکو و حقہ و پان کے بیان مین کہ جسکے استعمال کا رواج اس زمانہ مین کثرت سے ہے
کتب متقدمین و متاخرین اور اقوال مجربین سے استخراج کرکے بزبان اردو عام فہم واسطے زیادتی
بصیرت معتادین اور دیگر اشخاص کے قرار دیا کہ تا فی الحال کتب مطولہ سے تجسس و تفحص نکرنا پڑے
اور نام اسکا **مشاغل محفل** رکھا اور مناسبت کی بہت سے دور اور فنجان اور دم
اور رنگ پر تقسیم کیا **پہلا دور** چاے کے بیان مین **فنجان پہلا** سبب معرفت اور
بیش بہای اور آثار عجیبہ و غریبہ کے بیان مین حکیم میر محمد حسین نے اپنی تصنیفات مین

بحوالہ تحریر حکیم میرزا قاضی یون تسطیر فرمایا ہی کہ ایک بادشاہ نے بادشاہان چین مین سے
ایک مقرب خاص پر غصہ کرکر ملک سے نکالدیا وہ شخص جنگلون اور پہاڑونمین پھرتا تھا آخر کار
بیمار ہوگیا اور اوس کے مونہہ پر زردی ہوگئی ایکروز بھوک کی شدت مین پہاڑ پر پھرتا تھا جو
ایک گھاس اوسکو نظر آئی اوس شخص نے اوسکو کھالیا تھوڑی دیر بعد اوسکو صحت معلوم
ہوئی اور زردی بھی اوسکے چہرہ پر سے جاتی رہی شہر مین آکر بادشاہ کے کسی مصاحب
سے ملکر اپنا حال بیانکیا اوس مصاحب نے بادشاہ سے عرض کیا بادشاہ نے اوس شخص
کو طلب کرکر اوسکی صورت کو جو دیکھا کمال تعجب کیا اور اوس سے حالات دریافت کرکر
اطبا کو حکم دیا کہ اوس گھاس کو لاوین اور تجربہ کرکر اوس کے خواص لکھین اور ایک یہ بھی
نقل ہی کہ ملک خطا مین کچھ آدمی بطور سیر جنگل مین پھر رہے تھے اور کھانا پکاکر ایک برتن مین رکھکر
اوسکو ایک شاخ پر از برگ سے ڈھانکدیا اس نظر سے کہ کام سے فارغ ہوکر کھائین گے
تھوڑی ہی دیر کے بعد انفراغ حاصل کرکر جو کھانا چاہا اور دیکھا تو وہ بالکل گلا ہوا رکھا ہی
یہ ماجرائے عجیب و غریب اطبا سے عرض کیا اونہون نے تفحص کرکر حدس و قیاس سے معلوم
کیا کہ اس شاخ کے پتونمین درباب ہضم غذا بہت اثر ہی اور اوس کی تجربہ کے درپی ہوئے
اور جن آدمیون نے کہ ملک چین مین اوسکو دیکھا ہی وہ یون بیان کرتے ہین کہ وہان ایک
جنگل ہی اور اوس جنگل کے اطراف مین یہ گھاس جمتی ہی وہان کے نشہ باز لوگ خمار کے وقت
اسکے کھانیکے عادی ہین اور خرید و فروخت اوسکی بغیر اجازت بادشاہ کی نہین کرسکتے
اور اسکا خراج بادشاہ کے خزانہ مین داخل ہوتا ہی مترجم صیدنہ ابوریحان کہتا ہی یہ گھاس چین
مین پیدا ہوتی ہی اسکو کاٹکر سایہ مین خشک کرلیتے ہین ضرورت کے وقت گرم پانیمین
شربت کرکر پیتے ہین یا شربت اسکا ادویہ مرکبہ کے قایمقام ہوتا ہی اور خوبی یہ ہی کہ مضرت

ادویہ مرکبہ کی سی نہین کرتا اور اہل تبت شراب بہت پیتے ہین اور دفع مضرت شراب کے واسطے
چاے کا استعمال کرتے ہین اور شراب کا نقصان دفع کرنے کے بارہ مین اس سے بہتر کوئی دوا
نہین ہے کچھ تاجر ایسے ہین کہ تبت مین جو اسکو فروخت کرنے کو لیجاتے ہین وہ اوس کی قیمت مین
سواے مشک کے اور کچھ نہین لیتے ہین اور جو اعلیٰ قسم اسکی ہے وہ بیش بہا قلیل الوجود ہے وہ بجز بادشاہوں کے
بادشاہون کے اور کسی کو دستیاب نہین ہوتی کبھی قدر قلیل اوس مین سے وہان کے بادشاہ
اور بادشاہونکو بطور ہدیہ بھیجتے ہین اور اوس کی خواص بہت بڑے بڑے بیان کرتے ہین از انجملہ
اسراع انہضام وانحدار اغذیہ غلیظہ کا اور تقویت قوی اور ارواح کی اور دفع امراض بلغمیہ
باردہ کا یہ خواص اوس کی بدرجہ غایت قوی ہین خصوصًا شرابی آدمیون کو بہت فائدہ مند
شئے ہے اور اس ملک ہندوستان مین بھی سب قسم کی آئی ہے اعلیٰ اور اوسط اور ادنیٰ اور اعلیٰ
درجہ کی چاے کی یہ صفت بیان کرتے ہین کہ اگر تین چار ماشہ کوٹ کر ایک ران گوشت خام پر چھڑک
کر چار پانچ گھنٹہ بند کر کر رکھدیا جائے تو تمام گوشت گل جائیگا چنانچہ مطابق اسی صفت
کے ایک نقل بھی لکھی ہے کہ ملک خطا کے ایک بادشاہ نے ملک ہند کے بادشاہ کو تھوڑا سا چاے بھیجی
بطور ہدیہ روانہ کی بادشاہ کی نظر مین وہ ہدیہ حقیر معلوم ہوا ایلچی نے کہا کہ یہ مقدار قلیل بہت ہے
اور نہایت عزیز الوجود ہے بہت کم مقدار اسکی مستعمل ہوتی ہے ایک دو رتیون سے زیادہ استعمال
نہین کیجاتے پس ایک ران گوشت خام گاے کا منگایا اور وہی عمل مذکور کیا اور میرزا قاضی
اپنی تصنیف مین تحریر فرماتے ہین کہ احالہ طعام و غذا مین اس دوا کی قوت بدرجہ غایت ہے
جیسے کہ بعض ثقات سے کہ قول اونکا موثق سمجھا گیا ہے اور انہون نے ملک خطا مین جاکر
اوسکی کیفیت اور دیگر خواص سے اطلاع پائی سنا گیا ہے کہ اگر تین من چاول اور گوشت
مع مصالح طعام دیگین رکھکر چند پتے اوس مین ڈالدیے جائین اور تھوڑی دیر اوسکو

بند کر کر رکھید یا جاے اتنی گل جائیگی کہ کسیطرح یہ تمیز نہین کر سکتے ہین کہ یہ کیا شی ہی فغجان دوسرا
ماہیت چا ہین پہی ادویہ جدیدہ غریزہ ہین سے ہی بعضے کہتے ہین کہ اسکا درخت خوشبودار
سوئی کے درخت کا سا ہوتا ہی قدرے تلخی مائل اگر اوسکو جوش دیا جاوے تو تلخی رفع
ہوجاتی ہے مزروع اور غیر مزروع دونون طرح ہوتا ہے اور کہتے ہین کہ چین مین ایک جنگل ہی
وہان اسکے درخت ہوتے ہین اور حکیم میر محمد حسینؒ فرماتے ہین کہ اسکا درخت انار و مہندی و ریحان
کے درخت کے مشابہ ہوتا ہی سا قمین سے اوسکی شاخین پہوٹتی ہین چہوٹے چہوٹے گول پہول
کہین تین کہین چار سہ برگہ کے پہول کی مشابہ اور بعضی قسم کے پتے بڑے بڑے چوڑے چوڑے
اور موٹے موٹے ہوتے ہین اور بعضی قسم کے پتے چہوٹے چہوٹے اور روئیدگی کی جگہ
مالک خطا اور چین اور نیپال وغیرہ ہے اور کئی قسم کی ہوتی ہے سفید اور سبز اور
بنفش اور سیاہ لیکن جسکے پتے مڑے ہوی چہوٹے چہوٹے خوشبودار سفید ہون یہ قسم
سب مین عمدہ ہی اس سے گہٹکر سبز اسمین خشکی زیادہ ہی اور اس سی کمتر سیاہ ہی یہ سب قسمونمین
ضعیف تر ہے اور حکیم میر محمد حسینؒ یہ بہی فرماتے ہین کہ بعضون سے سنا گیا ہی کہ بعضی انگریزونکی
خادم نامقید اونکی مستعمل چار کو مغشوش اور تبدیل کر کر فروخت کردیتے ہین اس طرحسی کہ جو
قاعدہ انگریزون کا ہے کہ پکائی ہوی چار کو دوبارہ مستعمل نہین کرتے ہین اسواسطے کہ اوسکی جرمکو
مضر اور بدذائقہ جانتے ہین بنابرین پانی کو خوب جوش کر کر یا کہ اسقدر کہ ربع یا خمس پانی کا
جلجاے پس قدری قلیل چاء چائدانمین ڈالکر وہی آب گرم ڈالتے ہین مثلا ایک من طبی آب مین
کہ تخمینا تین پاؤ ایک سیر ہندی سی یعنی تیس تولہ چار ماشہ ہوتا ہے ایکدم نہایت یکمثقال درمیانی
قسم سے اور کمتر اعلی قسم سی اور دو مثقال تک ناقص قسم سے ڈالکر آدہ گہنٹہ کامل دم دیتی ہین تاکہ
قوت اور خوشبو اوسکی بوجہ احسن اوس پانی مین آجاے اور قدری رنگینی بہی پیدا ہوجاے

پس آب صاف اوسکا کہ مطلق اوسمین ورد و برگ نہین ہوتے پیالون مین نکالکر عفونت دفع کرنے کے لئے قدری مصری ڈال کر پیتے ہین اور اکثر شیر گاؤ یا بز تازہ دوشیدہ جوش دادہ واسطے اصلاح یبوست کے شامل کرکر نیم گرم پیتے ہین الغرض خدام اونکی اون پتون مستعملہ کو بتدریج جمع کرکر خشک کر لیتے ہین پہر بکسونمین بہر کر فروخت کرتے ہین اور فرق مستعملہ اور غیر مستعملہ مین یہ ہی کہ مستعمل مین زہومت رائحہ اور سیاہی رنگ کی ہوگی اور مڑی ہوی پتے ہونگی بلکہ کچہ کہلے ہوے ہون گے اور اوسکے جوشاندہ کا پانی کم رنگ ہوگا بخلاف غیر مستعمل کے اور حکیم میر محمد حسین ؒ یہ بہی فرماتے ہین کہ ایک قسم چاء کی دیکہی گئی کہ وہ نیپال اور بہنٹ کے پہاڑ سی لاتے ہین اوسکا درخت فی الجملہ پودینہ کے درخت کی مشابہ ہوتا ہی ایک بالشت یا زیادہ اور اوسکے پتے کچہ چہوٹے اور بلند با خشونت اور ضخامت مین کم تازہ پتا زرد رنگ اور خشک اغبر اور خاکستری رنگ خصوصًا اوسکی پشت اور اس درجہ لطیف اور نازک ہی کہ اگر منہ مین پتی ڈال لئی جائین تہوڑی دیر مین گہلجاتے ہین اور تہوڑا سا ثفل باقی رہجاتا ہی اور ڈاکٹر ماہیت اسطرح بیان کرتے ہین کہ چین خطا گوار نا جاپان پیرا گوکی چاء مشہور ہی کیونکہ اوسمین نیٹر وجنیس مادہ زیادہ ہوتا ہی مگر ہندوستان مین آسام دارجیلنگ کماؤن وغیرہ مین جو پیدا ہوتی وہ بہی کچہ بری نہین ہی چاء کی بڑی قسم دو ہین بلیک یعنی سیاہ گرین یعنی سبز پہر ہر ایک کی چند قسم ہین مثلاً سیاہ کی قسمین مشہور ہین سوچانگ کنگو اولانگ پیکو یو سیاہ وغیرہ اور سبز کی یہ ہین ہیسن استیم ٹوانگی کیبر گن پوڈر وغیرہ چاء کی عمدگی یہ ہی کہ اوسکے پتے ٹوٹے ہوے چوڑے موٹے سیاہ نہون اور نہ پرانی ریت آمیز ہو بلکہ نئی اور اوسکے پتے چہوٹے ہون عمدہ چاء مڑی ہوی ہوتی ہے اور اوسمین کچہ پہول بہی ملے رہتے ہین جس چاء کا خیساندہ ذائقہ مین تیز و تلخ رنگت مین بہت سیاہ نہو

اور خوشبودار ہوا وسکو بہتر جاننا چاہئے کیونکہ پرانی چاء سے بسبب نکلجانے خوشبودار
روغن کے خوشبو کم ہوجاتی ہی چاء کی ماہیت مین یہ چیزین پاتے ہین - البیومن - ڈکسٹرن
خانہ دار مادہ - موم - کلوروفائیل - رزن - ٹینک ایسڈ - روغن - منجمد بادی - اپو
تھینا - پانی - پٹاس - سوڈا - میگنیشا - فاسفورک ایسڈ - کلورین - کاربونک ایسڈ
فولاد - سلیکا وغیرہ سبز چاء مین بہ نسبت سیاہ کے تھین - ٹینک ایسڈ - اور روغن زیادہ ہوتاہی
اور خانہ دار مادہ کم باقی ہی اجزا قریب قریب یکسان ہوتے ہین اور سیاہ چاء مین سی بحساب
اوسط فیصدی ۳۸ حصے حاصل ہوتے ہین اور سبز سے ۴۳ کبھی نیل یا پرشین - بلو
یا چونہ - یا زنگار یا کاربونیٹ آف کاپر - یا ہلدی - یا کھیریا مٹی سے رنگ کر - مصنوعی
سبز چاء بنائی جاتی ہی مگر خوردبین کے ذریعہ سے معلوم ہوجاتا ہی کہ اصلی رنگ ہی یا نیل
یا پرشین بلو کا - اور تیزاب وا مونیا ملانی تانبہ کے مرکبات کی کیفیت ظاہر ہوجاتی ہی
عمدہ قسم کی چاء مین تھین زیادہ ہوتا ہی اور یہ ٹینک ایسڈ کے ساتھہ ملا رہتا ہی چاء کے پینے کی
چین و جاپان والے تو مدت سی عادی ہین مگر کہتے ہین کہ انگلینڈ مین شاید اس صدی
کے شروع مین ہی رواج ہوا ہی اور ہندوستان مین تو بہت ہی تھوڑے دنون سی اسکا
چرچا پھیلا ہی بلکہ بعض اشخاص نواب تک اسکو فضول جانتے ہین لیکن کشمیری اور افغانستان
کے امرا - اور نئی فیشن کے مہذب اسکا پینا ضروری سمجھتے ہین بلکہ روزمرہ پیتے ہین اور جن
ہندوستانیون کو عادت نہین ہی وہ بھی تمام موسم سرما مین دس پانچ دفعہ خاصکر جب زیادہ
سردی شدت کی ہو ضرور پی لیتے ہین اور جو امیر ہین یا جن کو نئے زمانہ کی ہوا لگ گئی ہی
یا جو انگریزی چھاونیون مین رہتے ہین وہ تو جاڑے بھر چاء کا یا کافی پیتے ہین اور درحقیقت اس
موسم مین چاء کا پینا بہت فائدہ مند ہے اور یہ ایک عمدہ چیز ہی کیونکہ ہر ملک کے اطبا کہتے ہین

کہ اسکے استعمال سے جسم مین طاقت آتی ہو اور جیسے شراب بیر و دیگر خمیر اور عرق محرک مین
ویسے ہی چاہ ہو قول اس حقیر سراپا تقصیر سید وصی حسن ہاسپٹل اسسٹنٹ آگرہ و نیز تلمیذ حکیم
حاذق و طبیب واثق جناب حکیم جواد علی خان صاحب دام ظلہ العالی کی رایمین کسی شے
کا ادویہ مین سے عادی ہونا بہتر نہین معلوم ہوتا ہو اسواسطے کہ ہر شخص کو یہ ضرور نہین ہو
کہ ہر وقت اوسکے عادت کے وہ شے اوسکو دستیاب بھی ہوجاوے پس درصورت نملنے
اوس شے معتاد کے ضرر عوارضات اور تکالیف ترک عادت کا متحمل ہونا پڑیگا اور علاوہ
اسکے یہ کہ لبسا اوقات ایسی معالجات درپیش آجاتے ہین کہ اشیاء معتادہ کی جہت سے
معالجہ کماحقہ نہین ہوسکتا ہو بلکہ ناقص و ناتمام رہجاتا ہو مثل اسکے کہ جو عادی افیون کا ہو
اوسکے دوائے مسہلہ دینے مین اجتماع ضدین ہوجاتا ہو اور علی ہذالقیاس دیگر اشیاء
معتادہ مین بھی ایسی ہی مشکلات پیش آسکتے ہین بنا برین میرے نزدیک باوجود ہمہ فوائد
مرقومہ جناب والد ماجد مدظلہ العالی کے عادی ہونا اسکا بھی بہتر نہین البتہ تبدیل و فاً بعد فاً
گاہے گاہے قباحت نہین ہو **فنجان تیسلر** چاے کی طبیعت مین کہتے ہین دوسرے درجہ کی
آخر مین گرم ہو بعضے اوس سے کرم گرم اور بعضے سرد جانتے مین اسواسطے کہ عطش اور حرارت
اور التہاب باطن کو تسکین کرتی ہو اور یہ توہم ہو اسواسطے کہ تسکین التہاب باطن نہ بوجہ
برودت ہو بلکہ بسبب حرارت کے تقطیع اور تلطیف بلغم و اخلاط لزجہ کی کرتی ہو اسکی جواب
مین یہ کہہ سکتے ہین کہ مراد عطش سے عطش صادق ہونہ کاذب اور عطش صادق وہ
ہے کہ جو بدن اور اعضا واسطے بدل ما تحلل رطوبات یا ازالہ یبوست و حرارت یا ترقیق
طعام ماکولہ کی طرف رطوبات کی محتاج ہون اور عطش کاذب وہ ہو کہ جو خلط لزج غلیظ
مثل بلغم شور یا خلط لزج شدید الیبس مثل بلغم جصی یا خلط شدید الیبس مثل سوداے

احتراقی کے معدہ مین مجتمع ہون پس طبیعت واسطے غسل ان مواد کے پانی طلب کرے
اور خاصہ اسکا ہے کہ سردی پانی پینے سے بڑہتی ہے اور بصارت اور خواب سے رفع ہوجاتی
ہے بالجملہ رافع عطش کاذب بھی اگر کہا جاے تو یون ممکن ہے چونکہ آب گرم اسکا استعمال کیا
جاتا ہے لہذا دافع عطش کاذب بھی ہوسکتی ہے نہ یہ کہ اپنی حرارت مزاجی کی جہت سے غسل
مواد لزجہ معطشہ کا کرتی ہے اور خشک دوسرے درجہ کی پہلے مین ہے اور نحواے کلام
میرزا قاضی سے ایسا معلوم ہوتا ہے کہ اس دوا کا مزاج سرد ہے اسواسطے کہ شراب کی مضرت
کو دفع کرتی ہے چنانچہ کہا ہے کہ اندرونی حرارت کو ساکن کرتی ہے اسی وجہ سے استدلال
سردی مزاج پر اوسکی کرسکتے ہین حنین کہتا ہے کہ طعم مین اسکی جو فی الحال تلخی ہے لہذا یہ شعر
اسپر ہے کہ وہ حار ہے اور حکیم میر محمد حسین رح فرماتے ہین کہ دوا معتدل مائل بحرارت ہے اور نزدیک
مولف کے بھی یہ ہی قول مرجح ہے اسواسطے کہ منجملہ اور خواص کے ایک یہ خاصہ اوسکا ہم
ہے کہ بعد استعمال اس دوا کے تادیر ماندگی اور کاہلی وغیرہ رفع ہوجاتی ہے اور ظاہر ہے
کہ جب ارواح اور قوی کو قوت پہنچے گی لابد ہے کہ امور مذکور پیدا ہونگے اور اگر کہا جاے
کہ دواے باردہ سے بھی بسا اوقات یہ حالات پیدا ہوجاتے ہین کچھ اسی پر موقوف نہین ہے
تو اسکا جواب یہ ہوسکتا ہے کہ بلا شک امزجہ حارہ مین ادویہ باردہ مقویہ یہ امور پیدا کرسکتی ہین
مگر امزجہ باردہ مین تو ضرور اسکے عکس کی ہی باعث ہونگی چنانچہ اس دوا مین بھی اسیطرح مشہود
ہے کہ محرور المزاج جب اسکا استعمال کرتے ہین اونکی قوتون مین ضرور ضعف پیدا ہوجاتا
ہے اور جو بارد مزاج اسکا استعمال کرتے ہین اونکی قوی اور ارواح کو قوی کرتی ہے
اور فرحت بخشتی ہے اور دافع سستی اور کاہلی کی ہوتی ہے واللہ اعلم بالصواب

## فنجان چوتھا

افعال وخواص چا مین رطوبات کو دفع اور طعام کو ہضم

سرد مزاج والون کی ادراج اور قوی کو قوی کرتی ہو معرق اور منضج ہی اور جوشاندہ اسکا
ساکن کرتا ہو عطش کاذب اور التہاب معدہ کو اور رافع جشائی دخانی دخانی اور مصفی
خون و رنگ رخسار و نشاط آور و سردرا فزا و منغط و محرک باہ مبرودین ہی اور واسطے ازالہ
بخر و بدبوئی دہن و رائحہ شراب و سیر و پیاز اور خوشبو دار کرنے دہن کے نہایت مفید
ہی اور ادویہ کو قعر معدہ اور اعماق بدنمین پہونچاتی ہی اور منقی دماغ اور معدہ ہی
شاید یرقان اور سوء القنیہ اور استسقا اور امراض قلب اور انتصاب نفس اور انبساط النفس
اور ازالہ غم و ہم کو مفید ہو اور بعض اطبا داخل اجزای مفرحات کرتے ہین اسواسطے کہ وہ مفرح
ہے تاکہ اونکی مدد اور معاون ہو اور بکاکر اوسکا ضماد کرنا اورام صلبہ اور تسکین درد بواسیر
کے واسطے نافع ہی اور نطول اوسکا معرق اور منوم ہی اور لاغر کرتی ہی ابدان محرورین کو
مصلح شیر تازہ دوشیدہ جوشدادہ اور نبات سفید ہی اور مضر ہی معدہ بارد کو اور خارش
اور خشکی اور سل اور ضیق النفس بھی پیدا کرتی ہی مصلح اوسکا بادیان خطائی اور شیر اور شیرینی
ہے بدل اسکا آب نخود اور شہد مقدار خوراک تین ماشہ اور ادرار بول اور درد سر بارد
اور حبس بول اور تقطیر بول اور ضعف گردہ ہر ایک کے واسطے تنہا یا ادویہ مناسبہ کے
ساتھ استعمال کرنا مفید ہی اور محرورین کے واسطے مصلح اوسکا فوفل اور شیر بز اور مبرودین
مین مشک اور قرنفل اور بادیان خطائی اور زنجبیل اور دارچینی ہی اور جس دوائی مسہل بالمین
یا قابض یا مقوی وغیرہ کے شامل کردیا جاے اوسکی معین ہو جاتی ہی اور چائی نیپالی کو
بھی افعال و خواص یہ ہی ہین جو بیان کئے گئے بجز اسکے کہ وہ الطف ہی اور ڈاکٹر خواص چای کو
یون بیان کرتے ہین کہ اسکے پینے سے سستی اور تکان رفع اور نبض تیز ہو جاتی ہی جابدکا
فعل بڑہ جاتا ہی اسعا کا فعل گھٹ جاتا ہی گرمی اور سردی کی حالت مین خصوصًا گرم ملکون

ہین اور جہانکا پانی خراب ہو وہان چاء کا پینا بہت مفید ہو ملیریا کی سمیت کو دفع کرتی ہو
لیکن اسمین ہنوز شک ہو بعض کا قول ہو کہ چاء کے پینے سے یوریا کم ہو جاتا ہو مگر یہ امر
بھی یقینی نہین ہو ڈاکٹر لیپک صاحب کا قول ہو کہ بلاشک چاء کا تقویت بخش و پرورش
کنندہ اثر دماغ و اعصاب پر ہوتا ہو اور فی زماننا اسی کے استعمال سے عوام الناس کی
عقل کو مدد پہونچتی ہو ڈاکٹر ولک صاحب کی تحریر سے ثابت ہو کہ چاء کا اثر نظام عصبی پر
ہوتا ہو ڈاکٹر کریو صاحب فرماتے ہین کہ پیشانی کا درد جو زیادہ دماغی اور جسمی محنت کی بنسبت
ہوتا ہو ایک پیالہ چاء پینے سے جاتا رہتا ہو مگر جس شخص کو چاء نا موافق ہوتی ہو اوسکو بعد
رفع ہونے درد کے بیچینی رہتی ہو اور نیند نہین آتی اور اکثر ہندوستانی آدمی جو چاء مین چینی
زعفران بادیان خطائی وغیرہ ڈال کر پکاتے ہین اور بہت سا دودھ مکھن شکر وغیرہ ملا کر
پیتے ہین پھر خشکی اور بیخوابی اور قبض وغیرہ کی ضرور شکایت کرتے ہین لیکن ڈاکٹر گارڈنر
صاحب نے اپنی کتاب مین لکھا ہو کہ اگر تھوڑے آدمیون کو بوجہ خصوصیت مزاج یا کسی اور
خاص سبب کے چاء کا استعمال کرنا ناموافق بھی ہو تو ضرور نہین ہو کہ اوسکے مفید ہونے مین
تامل کیا جائے ایک ڈاکٹر کا قول ہو کہ ہر وقت جسمی صرف بدل ما یتحلل جو ہوتا رہتا ہے اوس
مین چاء کے پینے سے ایسا فائدہ ہو جیسے کسی کل مین چکنائی لگانیسے وہ کل اکبارگی
تک نہین بگڑتی اگرچہ چاء کے مفید ہونیسے کوئی شک نہین لیکن جنہین دل کا کوئی
مرض یا بدہضمی کی شکایت ہو تو انکو اسکے پینے سے ضرر ہوتا ہو **قول** اس احقر الزمن
سید وصی الحسن اسپشل اسسٹنٹ آگرہ کو تجربہ سے یہی معلوم ہوا کہ اکثر امزجہ مین یہ دوا
مضعف باہ ہو اسوسطے کہ اکثر آدمیون نے اسکے استعمال کی حالت مین اس ہیچمدان سے
شکایت ضعف باہ کی کی جب مین نے اسکی استعمال کو ترک کرا دیا تو پھر حالت اصلی

بردہ قوت اونکی ہوگئی اس بناپر مجکو یہ امر ثابت ہوا کہ خاص مزاجونمین یہ دوا بھی باعث ضعیف
قوت مذکور کا ہوتی ہی اور یہ کیفیت جوان مزاجون مین دیکھی گئی ہی والعلم عند اللہ
**فنجان پانچوان** حالت اور اوقات استعمال چاء مین نہار منہہ پینا مضر اور باعث
امراض حارہ کا ہی خصوصًا محرور مزاجون کو البتہ اُسکو بہتر ہی جسکے معدہ مین اخلاط فاسدہ
لزجہ بردیہ بہت ہون یا آپ مین کچہ ثقل یا کہٹی ڈکار یا نفخ یا اسکی مثل اور عوارض پائے
ورنہ موجب ضرر سمجہا جاتا ہی اور بہت گرم بھی پینا مضر ہی خصوصًا اوقات وامزجہ حارہ
مین اور بالائے طعام گرم ملکہ نیمگرم کو نافع جانتے ہین اور یہ ہی باعث انحدار وسرعت انہضام
وتحلیل غذا کا ہوتی ہی اسیوجہ سے انگریز صبح کو بعد ناشتا اور آخر روز مین بوقت انحدار
طعام استعمال کرتے ہین اور اگرچہ بیدلوگ موسم برسات مین اسکی پینے کو اچہا جانتے
ہین مگر علاوہ عادت کے ہندوستان مین چاء کے پینے کے لئے یہ موسم بہی مناسب
نہین سمجہا جاتا ہی ہان پانی مین بھیگنے یا رات کو شبنم مین سونے کے سبب اعضا شکنی
یا بعد بارش وقت سرد ہونے کے وجہ سے کچہہ سردی معلوم ہو تو ایک پیالہ ہلکی چاء پینے سے
ضرور فائدہ کی امید کیجاتی ہی **فنجان چہٹا** ظروف متعلقہ چاء کے بیان مین ظروف
چاء قلعی یا نقرئی یا چینی یا گلی ہون جنمین ٹینٹوا اور سرپوش ہو کہ اوس سرپوش مین چند
چند سوراخ ہون اور بالائے سرپاشت کی جانب قبضہ لگا ہو ہو ٹینٹو اسواسطے بہتر ہی کہ
سہل طور پر اوسمین سے پانی نکل سکتا ہی اور سرپوش یا سوراخ اس جہت سے مناسب
ہی تاکہ احتقان ابخرہ کے باعث سے موجب تقطر کا نہوا در قبضہ دار اس نظر سے کہ
ہاتھ صدمہ حرارت سے محفوظ رہی اور اسی جہت سے پیالہائی چاء بھی قبضہ دار ہون
ہر چند کہ طبخ اوسکا ہر ظرف قابل الطبخ مین ممکن ہی لیکن مخصوص اسکے واسطے سماور ہی

کہ وہ جامع الصفات مذکور ہی بس چاہئیے کہ ظروف کو اولا پاک و صاف چرک و کثافات سے کرلیں اور بعد کو طبخ کریں **فنجان ساتوان** چاء کے مطبوخات مین ہدایت چار دن دوستون کے ساتھ پینے سے ایک عجیب لطف آتا ہی اور کچھ دیر کے لئے سردی بھی کافور ہو جاتی ہی **فائدہ** اسکی تلخی اور عفونت اسطرح رفع ہو جاتی ہی کہ کھولتے ہوئے پانی مین چاء ڈالکر آدہ گھنٹہ اوسکو دم دین یا جوشاندہ شیر و شکر کے ساتھ پیا جاوے تو وہ بدمزگی رفع ہو جاتی ہی **مطبوخ** بہتر طریقہ اسکے بنانیکا یہ ہی کہ پانی کو خوب جوش دین جب کھولنے لگے چاء ڈال کر ڈہاک دین اور اندازا دو منٹ آگ پر رہنے دین بعدہ اوتار کر تھوڑی دیر بعد دودہ شکر سفید حسب ذائقہ ملا کر پئین **نوعدیگر** اگر قدری سوڈا یا سجی مٹی جوش دینے سے پہلے پانی مین ڈال دین اور پھر وہ ہی ترکیب مذکور عمل مین لاوین تو اور بھی بہتر ہی **مطبوخ** مقوی معدہ اور ہاضم طعام صفت اوسکی چاء خطائی بادیان خطائی قرنفل دارچینی سلوے چاء کے سب دواون کو کوٹکر چاء مین شامل کر کر پکا دین شکر سفید یا مصری ملا کر صاف کر کر پئین **مطبوخ** مقوی معدہ اور ہاضم طعام منعش حار غریزی مقوی ارواح و قوی باہ صفت اوسکی چاء خطائی الچی کلان عود ہندی نیم شقاقل عنبر اشہب جبہ زعفران الچی ماشہ اول چاء کو ڈیڑہ پاؤ پانی مین جوش دین جب تین چھٹانک رہ جاتی ادویہ مذکورہ کوٹ کر شامل کرین اور آدہ گھنٹہ دم دیکر شکر ملا کر پئین **مطبوخ** تقویت باہ اور دفع مضرت کثرت جماع کرتا ہی صفت اوسکی یہ ہی چاء خطائی خصیۃ الثعلب دارچینی عنبر اشہب چاء کو پانی مین جوش دیکر چھانکر ادویہ مذکور اور شیر و شکر ملا کر نوش کرین **مطبوخ** مسہل صفرا اور بلغم لزج چاء خطائی ریوند چینی تربد خراشیدہ پس تربد اور ریوند چینی کوٹ کر ہمراہ چاء کے پکا دین اور گلقند عسلی کو شامل کر کر اسقدر جوش

دین کہ قوت اوسکی جوشاندہ مین آجاۓ بعد کو چھانکر نیمگرم پئین مطبوخ مقوی قوی
وارواح و باہ و معدہ و مغز و ممسک چاۓ خطائی قسم اعلی درجہ دارچینی قلمی
حضیتہ الثعلب مصری ہر ایک نیم درم اسگند ناگوری کبابہ چینی ہر ایک ربع درم سواۓ
چاء باقی ادویہ کو کوٹ چھانکر بدستور مقرر پکا دین عنبر اشہب ایک حبہ شامل کر کر مصری
حسب حاجت حلکر نوش کرین اور اگر قرنفل بھی پانچ عدد اضافہ کرلین تو منافع مذکورہ
مین زیادتی ہو جائیگی مطبوخ کہ واسطے ہضم غذا کے نہایت مفید ہے اور بعضون
نے یہ گمان کیا ہے کہ معدہ مین خلاوت پیدا کرتا ہے اسیواسطے اوسمین مقویات معدہ مثل
بادیان خطائی و قرنفل و امثال اوسکی شامل کرتے ہین صنعت اوسکی چار من مہینہ کا پانی
پتھر کی دیگ مین اسقدر جوش دین کہ ایک من رہ جاۓ بعد کو چینی کے مرتبان مین
ڈالکر چاۓ خطائی بادیان خطائی دارچینی سیلانی قرنفل نانخواہ فوفل ہر ایک ایک
مثقال سواۓ چاء کے باقی ادویہ کو کوٹ کر اوسمین دالین اور اطراف اور منہہ مرتبان
کا کسی کپڑے سے اسطرح باندھین کہ چوبیس گھنٹہ تک اوسمین اثر گرمی کا باقی رہے بس صاف
کرکر شیشون مین رکھ چھوڑین بروقت ضرورت گرم کرکر پانچ مثقال مصری ملاکر نیمگرم
نوش کرین یا یہ کہ مصری بقدر ضرورت ملاکر سخت قوام کرکر پتھر پر یا اور کسی شئی پر پھیلادین
پھر اسکی برفیان تراش کر رکھ لین بروقت حاجت ایک یا دو برفی جیسا مناسب ہو
پانی یا گلاب مین پکا کر مثل قہوہ کے استعمال کرین مطبوخ کہ بہترین اقسام اور
اکثر معمول انگریزونکا ہے وہ یہ ہے کہ قلیل چاء لیکر چاءدان چینی یا گلی یا نقرئی مین ڈالکر کھولتا
ہوا پانی اوسمین چھوڑکر ایک گھنٹہ دم دیتے ہین تاکہ پانی نیم رنگ ہو جاتی بعد کو پیالون مین
نکال کر تھوڑی مصری ڈال کر بالاۓ ناشتا یا افطار غذا کے ایک دو پیالہ شیر گرم

پیتے ہین اور بعضی قلیل شیر تازہ دوشیدہ جوش دادہ بھی اخر مین اضافہ کر لیتے ہین اور
اور بہت رنگین یا غلیظ کر دینا اوسکا بوجہ اسکے کہ لاغر کرنیوالا اور مضر معدہ ہی ممنوع ہی **مطبوخ**
آٹھ سیر پانی دیگ گلی مین ڈالکر جوشدین کہ نصف رہ جاے پس دارچینی قرنفل بادیان خطائی
نانخواہ دانہ ہیل فوفل ہر ایک یک مثقال اوسمین جوشدین یہانتک کہ دو سیر پانی باقی
رہجاے اور عین جوش مین دو مثقال چاے خطائی ڈالین اور دیگدان سے اوتارلین اور
اور سونہ دنگ کا بند کردین اور اوسکی اوپر چند تہ کپڑے کے کر کر ڈالین تاکہ گرم رہے اور
بخار اوسکا باہر نجاے اور دو تین گھنٹہ تک دم دین پس چاہ مثقال اوسمین سے لیکر دو مثقال
مصری ملا کر شیر گرم پئین **مطبوخ** دارچینی عود غرقی انیسون خصیۃ الثعلب مصری مصطگی
رومی صندل سفید گاؤزبان ہر ایک ایک مثقال پانی مین جوشدین اور آخر مین نیم
مثقال چاے خطائی ڈالکر دیگدان سے اوتارلین پھر چھہ سات مثقال اوسمین سے
لیکر چار پانچ مثقال مصری ملا کر پئین اور اگر زیادتی برودت کی ہو اور گرمی درکار ہو تو ایک
حبہ مشک اور دو حبہ عنبر اشہب پیش کر چھڑک کر پئین **مطبوخ** میرزا قاضی نے اپنی رسالہ
مین لکھا ہی طریق طبخ تاجر کاشغری سے سنا ہوا اس طرح ہی کہ دویست مثقال پانی کو دو دل
چاہ کے ساتھ آتش ملایم پر اسقدر جوشدین کہ نصف رہ جاے جسوقت اوسمین غلیان اور
شوران پیدا ہوا اسیوقت قدرے آب سرد چھڑکدین تاکہ وہ اوپہان اوسکا فرو ہو جاے
ایسی ہی آناً فاناً ملاحظہ کرتے رہین یہانتک کہ اوسکا رنگ مثل شراب ریحانی کے ہو دی
پس دیگدان سے اوتار کر شیرین کرکے گرما گرم چند پیالہ پئین **مطبوخ** میرزا
قاضی نے یہ بھی لکھا ہی کہ دوسرے شخص سے اسطرح سنا گیا اور وہ شخص ملک خطا کا
ساکن تھا کہ پانی جسوقت کھولے اوسوقت چاہ کی چند پتے ڈالے جائین اور دیگدان سی

ادتار لیا جائے اور کچھ دیر تک دم دیا جائے تاکہ رنگ ور اثر اوسکا پانی مین آ جائے پس صاف کر کے بدستور مذکور نوش کرین اور ایک جماعت اعیا مین سے بعضے ادویہ حارہ کو مثل دارچینی و ہیل بوا ور زعفران کے قدری اضافہ کرتے ہین اور جوش دیتے ہین اور کہتے ہین کہ آثار غریبہ اس سے ظاہر ہوتے ہین **مطبوخ** بطور کشمیریان چاء کو آب سرد مین ڈال کر اور ذرا سا نمک ملا کر خوب پکاتے ہین پہر اوسمین لکڑی ڈالکر اسطرح ملاتے ہین جیسے دہی سے مکہن نکالنے کرتے بعد کو ملائی مکہن شکر وغیرہ ڈالکر پیتے ہین **ہندوستانی** کبہی کشمیری طریقہ سے بناتے ہین اور عوام کبہی تہوڑی چاء ٹہنڈے پانی مین ڈال کر جوش دیکر گڑ شکر جو میسر ہوا ملا جلا کر پی لیتے ہین **افغانی** کبہی ہندوستانی اور کبہی کشمیری طریقہ سے چاء بنا کر پیتے ہین اور بعد پینے خیسانده کی پتون کو بہی کہا جاتی ہے **مطبوخ** ڈاکٹر گارڈنر صاحب لکہتے ہین کہ عام طریقہ چاء کے بنانیکا یہ ہے کہ کہولتے ہوئے پانی مین چاء ڈال کر بطور افیون یعنی خیسانده کے بنا کر پیتے ہین لیکن اوس کیوجہ سے اجزا چاء کے پانی مین نہین آتی ہین بدینوجہ کہولتے ہوئے پانی مین چاء کو ڈالکر ضرور دو منٹ جوش دی لینا چاہئے کیونکہ اسطرح چاء بنائی جائے تو بہت ساحل ہونیوالا مادہ پانی مین آجاتا ہے اور خوشبو بہی کم نہین ہوتی بلکہ اسطرح بنی ہوئی چاء مین بہ نسبت خیسانده کے زیادتی خوشبو ہوتی ہے **عمل** اس خادم الاطبا سید وصی الحسن اسسٹنٹ سرجن اسپیشل اسسٹنٹ آگرہ کا بہی یہی معمول ہے جیسا کہ مذکور ہوا اور علاوہ ان سب امور فرسودہ جناب ڈاکٹر صاحب موصوف کے ذایقہ مین بہی تلخی نہین ہوتی پس جو صاحب کہ چاء مصالحدار بنانی چاہین کہ اول مصالح کو پانی مین ڈالکر نرم آنچ دین جب جانین کہ قوت ادویہ کی پانی مین آگئی اور لیہر اثر رنگ اور بو مزہ سے معلوم ہو جاتا ہے تب چاء بطور مذکور ڈال کر حسب دستور پئین

اور الفیوزن مین یہ اجزا ہوتے ہین ڈگسٹرین - کلوکو - تھین - تینن - ڈاکٹر پارکس صاحب
فرماتے ہین کہ ہر چند کھولتی ہوئی پانی مین چاء کا الفیوزن بنانیسے ½ حصہ حل ہونیوالا مادہ
پانی مین آجاتا ہی لیکن پہلے پانی مین کاربونیٹ آف سوڈا ڈال کر اوسکو پندرہ یا بیس منٹ
جوش دینا چاہی کیونکہ سادے پانی مین الفیوزن بنانے سے ۲۷ فیصدی نیٹروجن
اجزا پانی مین آتے ہین اور سوڈا ملانیسے یہ اجزا پانی مین زیادہ آجاتے ہین اگر پانیکی ماہیت مین
چونا یا فولاد زیادہ ہو تو بھی چاہئین ہ **مطبوخ چائی قیماعی** ایک تولہ
چاء قدری دارچینی والایچی و بادیان خطائی کا سفوف معہ آدہ سیر پانی کے چاء جوش
مین ڈالکر اسقدر جوش دین کہ آدہ پاؤ پانی جلجائے پھر اوسے چھانکر چاء دان مین ڈالکر
ایک چھٹانک بالائی اور حسب ذایقہ شکر سفید ملاکر زیر و بالا کرین اور ایکساعت رومال سی
ڈہانک دین بعدہ کام مین لائین اگر بجائے بالائی کے دودہ ڈالین تو وہ چاء مغلی کہلاتی ہی
**مطبوخ چاء نمکین** ایکتولہ چاء ایک ماشہ لوٹا بھی حسب خواہش نمک ڈیڑہ پاؤ
پانی مین ڈالکر خوب پکائین جب رنگت نکل آئے ذرا لوٹ پوٹ کرکے چھین لین اور تین پاؤ
دودہ اور ایک چھٹانک مکھن خوب ملاکر ایک ایک پیالہ معہ احباب سردی کے وقت پئین
**مطبوخ زعفرانی** مقوی معدہ و باہ و مفرح زعفران خالص ایک ماشہ دارچینی
دو ماشہ بادیان خطائی دو ماشہ پانی مین اسقدر پکائین کہ پانی رنگین ہو جائے پھر چاء
تین چار ماشہ ڈالکر پانچ منٹ پکاکر حسب دستور شیرین کرکے پئین **ایضاً** مقوی
قلب و باہ و منعظ ہار سنگہار کے پھول پانی مین پکاکر اوسکا رنگ لین پھر چاء حسب دستور
اوسمین پکادین اور موافق معمول کے نوش کرین اور اگر قوی اور خوشبودار کرنا منظور
ہو تو الایچی اور قرنفل پیسکر چھڑک دین **مطبوخ گلابی** مفرح قلب دافع صعود

انجرہ مطیب نفس رافع خفقان حار و بارد محرک باہ مقوی ذہن و حواس اکیتولہ گل گڑہل کا رنگ کاٹ کر تین ماشہ چاء ڈال کر حسب دستور دم بخت کرین مصری یا شکر سفید ملاکر جوش کرین اور اگر تقویت اور خوشبو زائد منظور ہو تو قدری مشک اور عنبر اشہب اضافہ کرلین **مطبوخ نارنجی** مقوی معدہ مفتح سدد اور ردمد اور امراض باردہ عصبانیہ اور فالج اور لقوہ اور یرقان کو سفید اور منقی جگر و طحال اور رافع وبا اور آثار جلابیہ قوۃ الصنع یعنی محبٹیہ کو پانی مین ڈالکر اسقدر جوش دین کہ رنگ اوسکا نکل آئی پہر چاء اوسمین ڈالکر آدہ گھنٹہ تک دم دین اور حسب دستور عمل مین لاوین **فنجان آٹھوان** چاء کی اقراص اور احتقان کے نسخون مین **قرص** بدن کو قوت دیتا ہی طعام کو ہضم کرتا ہی اور کھٹی ڈکار اور ریاح کو دفع کرتا ہی اور باہ کو ہیجان مین لاتا ہی صفت اوسکی چاء خطائی بادیان خطائی دارچینی زنجبیل خولنجان ہیل ہر ایک پانچ مثقال جوزبوا الیعہ د قرنفل دو مثقال کوٹ چھانکر شکر سقوم بعد ضرورت مین ملاکر تہہ پر یا اور کسی شئی پر پھیلا کر اقراص تراش لین بر وقت ضرورت بقدر حاجت کھاوین **قرص** معدہ اور دل اور دماغ کو قوت بخشتا ہی اور طعام کو ہضم کرتا ہی اور باہ کو ہیجان مین لاتا ہی صفت اوسکی چاء خطائی بادیان خطائی ہر ایک آٹھہ مثقال لونگ دارچینی بہمن سفید بہمن سرخ خصیۃ الثعلب مصری ہر ایک دو مثقال چھوٹی الایچی چوب چینی گاوزبان عود غرقی خام ہر ایک تین مثقال صندل سفید چار مثقال مصطگی رومی کبابہ چینی ہر ایک ایک مثقال عنبر اشہب چار حبہ مشک خالص دو حبہ کوٹ چھانکر سیر بھر شکر مین قوام کر کے موافق معمول کے اقراص تیار کرین بر وقت حاجت کے ایک مثقال سے تین مثقال تک گرم پانی مین حلکر کے پئین **فائدہ** اگر جمیع افعالین جا یقام خمر کرنا چاہین کہ واسطی تفریح اور تقویت اعضاے باطنی اور ظاہری و معدہ

کبد و ہاضمہ و دفع ریاح و سموم و تفتیح سدد و تعدیل اخلاط و استسقا اور جمیع امراض بارده کے مفید ہو تو اس عرق مین اون اقراص مذکور کو حل کر کے یا بعد کھانے اقراص کی نیم گرم پیین **عرق** صفت اوسکی چھٹانک بھر قرنفل ڈیڑہ چھٹانک گلاب کے پھول اور ڈیڑہ چھٹانک گاوزبان ان سب کو باریک پیسکر اور آدھی چھٹانک پان نیمکوب کر کے عرق گلاب مین ایک رات دن بھگا رکھین پس بدستور معروف مقطر کرین اور بقدر احتیاج اسمین سے شامل کر کے پیین اگر تنہا اس عرق کو پیین تب بھی وہی فائدہ رکھتا ہے اور اگر اس عرق سے احتیاط منظور ہو تو اون اقراص کا اس نسخہ کے ساتھ استعمال کرین **نسخہ** واسطے تقویت اور تفریح دماغ اور قلب کے مفید ہے صفت اوسکی عنبر اشہب ایکحبہ صمغ عربی بنفشہ زعفران خالص ہر ایک نیم درم گلاب و بید مشک ہر ایک سات مثقال گلاب و بید مشک کو آگ پر رکھکر گرم کرین اور عنبر کو باریک کر کے اوسمین ملادین تاکہ گل جائے پھر سب اجزا باریک پیسکر اوسمین ڈالین اور چمچہ سے خوب ملادین اور ڈیڑہ مثقال شہد اور نبات حسب حاجت اضافہ کر کے قدرے جوش دین اور اقراص حل کر کے یا بالائے اقراص نوش کرین **حقنہ مسہلہ** چاء خطائی بنفشہ پرسیاوشان اصل السوس مقشر گل خطمی بابونہ برگ سنا مکی سب دواؤنکو جوش دیکر قدرے نمک طعام اور شکر خام اور روغن گل ملا کر حسب معمول حقنہ کرین یہ باسانی امعا کا تنقیہ فضول لزجہ بارده سے کرتا ہے

**دوسرا دور** کافی کے بیان مین

**پہلا امتحان** کافی کی اسما اور سبب اطلاق مین جاننا چاہیے کہ کافی اور بن اور قہوہ مرادف ہین بن اصل مین قہوہ کو کہتے ہین کہ وہ قسم شراب خلیط کی ہے زمانہ سابق مین اہل یمن اوسکو پیا کرتے تھے پھر بوجہ حرمت کے اوسکو ترک کر دیا اور بن کا اطلاق خاص پھل پر کرتے ہین اور بجائے

قہوہ کے اوسکو پیتے ہین اور سبب اسپر اطلاع کا یہ ہوا کہ شیخ ابوالحسن شاہ ولی رح یمن کا ایک
پہاڑ پر رہتا تھا اوسکے مرید بوجہ شب بیداری اور محنتون کے مضمحل اور کسلمند رہتے تھے اتفاقاً
انہین سے کسینے یہ پھل کھالیا اور اوسکی کسلمندی اور تکان کا بالکل دفعیہ ہوگیا اس نے
اورون سے کہا اونہون نے بھی کھایا اونکو بھی وہی فائدہ دیا پھر اپنے پیر سے کہا
پیر نے فرمایا کہ اسکو بانہین جوش دیکر پینا چاہئے جب اسطرح سے پیا تب بھی وہی
نفع حاصل ہوا پھر علی التدریج شہرت پاتا گیا یہانتک کہ تاجران نے ہر بلاد مین
لے جاکر منتشر کردیا چنانچہ فی زماننا اکثر اہل ہند بھی پیتے مین لیکن اہل عرب و ترک
قہوہ کا پینا ضروری جانتے ہین اور یورپ کے باشندہ بھی اکثر پیتے ہین کسی بے شوق
ظریف نے اسکی مذمت بہی اسطرح کردی ہے **شعر** آن سیہ روکہ نام آن قہوہ است
مانع النوم و قاطع الشہوہ است ÷ اور کسی شوقین ظریف نے اسکے جواب مین یہ لکھا ہی
راحت قہوہ روح فزا و کسل گسل ÷ آرام جان و قوت اعضا و قوت دل ÷ تفریح
اجتماع جوانان پارسا ÷ تفریح بخش خاطر پیران مضمحل ÷ بالجملہ یہ دوا بھی اور یہ مروجہ شغل
مین سے ہی **دوسرا فنجان** کافی کی ماہیت مین وہ پھل پہاڑی ہے کہ یمن کے
پہاڑونمین اور ملک حبش اور اوسکے نواح اور بادیہ مین ملتا ہی اور وہ پوس کے
مہینے مین بویا جاتا ہی اور بیساکھ مین کاٹا جاتا ہی فصلی اور غیر فصلی خودرو جنگلی صحرائی اور
نوع بستانی ہوتا ہی اور اوسکی کاشت مین بہت اہتمام کرتے ہین ناقص پھول اور
باریک شاخین تراش کر پھینک دیتے ہین اور وقت پر آبپاشی کرتے ہین اور اسکا درخت
انگلی کی برابر موٹا اور دو گز سے تین گز تک لنبا زعرور کے درخت کے مشابہ ہوتا ہی
پھول سفید رنگ ثمر اوسکا سیاہ رنگ کے غلاف مین مثل حب الغار کی اور اوس کے

اندرونی مغز اور وہ دونون مغز مہیج مین سے شگافتہ گیہون یا خستہ خرما کی مانند لیکن
خستہ خرما سے چوٹا اور گیہون سے بڑا سبز رنگ اور اوس کے جوف مین ایک پردہ نازک
پیچیدہ تلمی مائل ہوتا ہی اور بہترین اوسکا بستانی ہی کہ جو بیت الفقیہ یمن سے آتا ہے
اور اوس مین بہتر وہ ہی کہ سبز دانے نہ بڑے نہ چہوٹے خوشبودار خوش ذائقہ چربیلی وزنی
تازہ ہون کہ اگر پانی مین ڈالے جائین تو پانی کی نیچے بیٹھ جائین اور سب مین ناقص حبشی
سیاہ رنگ اور تلخ بدمزہ ہی اور تبادی سفید رنگ بڑا اور ہلکا یمنی کی نسبت ہوتا ہی
اور اوسکی قشر مین تازگی کی حالت مین قدری رطوبت چپکاہٹ کے ساتھہ اور شیرینی
عفوصت کے ساتھہ ہوتی ہی اور جب خشک ہو جاتا ہی تو رفتہ رفتہ وہ شیرینی کم او
زائل ہو جاتی ہی اور ضخامت اوسکی پوست لپتہ اور جب ثمارہ سے کمتر اور نازک تر
ہی ڈاکتر کہتی ہین اچہائی اور برائی اوسکی بہنی اور اوسکی خیساندہ کی خوشبو اور ذائقہ
سے معلوم ہو جاتی ہی یعنی یہ کہ کافی اگر ناقص بہنی ہوئی ہی یا ذائقہ برا ہی اور بدبو آتی ہی
تو وہ انقص ہی اور اوسکی ماہیت مین پانی - خاشہ دار مادہ - چربی دار اجزا - شکر
نباتی تیزاب مادہ چوبی - پٹاس - میگنیسا - چونا - فاسفورک ایسڈ - کلورین
وغیرہ پائے جاتے ہین **تیسرا فنجان** کافی کی طبیعت کے بیان مین اس کے مزاج مین
اختلاف ہی حکیم عمادالدین نے آخر رسالہ افیونیہ مین قہوہ کے بیان مین لکہا ہی
کہ وہ دوسرے درجہ کی سرد خشک ہی اسلئے کہ کوئی ایسی کیفیت اسکے مزہ اور بو
اور رنگ پر غالب نہین ہی کہ وہ اوسکی حرارت پر دلالت کرتی ہو اور تجربہ سے یہ
ثابت ہوا ہی کہ اوسکی سردی ضرر نہین کرتی اور برودت و یبوست کا اوسمین برابر
ہونا یا انمین سے ایک کا
دوسرے پر غالب ہونا یہ تامل پر موقوف ہی اور میرزا

قاضی نے اپنے رسالہ مین لکھا ہی کہ مین نے اپنے تجربہ سے معلوم کیا ہی کہ اول درجہ کی سرد اور دوسری درجہ کی خشک ہی اور حکیم سالک الدین یزدی نے لکھا ہی کہ بعضی واقفان خواص دوا یہ کہتے ہین کہ وہ دوسرے درجہ کے پہلے مین سرد اور دوسری درجہ کی تیسرے مین خشک ہی اسواسطے کہ زیادتی استعمال سے بیخوابی اور مزاج مین خشکی پیدا ہو جاتی ہی اور داؤد انطاکی کے نزدیک اول درجہ کی گرم اور دوسری درجہ کی خشک ہی اور بعضو سرد خشک ہی اور حنین نے لکھا ہی کہ پوست اوسکا تلخ ہی اور تلخی دلیل حرارت کی ہی یہ دلیل اوسکی خوب نہین ہی اسواسطے کہ ممکن ہی کہ پوست اوسکا گرم اور مغز اوس کا معتدل یا سرد پہلے درجہ کا ہو اور عفوصت اوسکی معتدل پر دلالت کرتی ہی اور تجربہ سے یہ جو معلوم ہوا ہی کہ رطوبات کو خشک کرتی ہی اور بلغمی کھانسی کو نفع بخشتی ہی اور نزلات کو دفع کرتی ہی اور سدون کو کھولتی ہی اور پیشاب کو جاری کرتی ہی یہ سب دلیلین حرارت کی ہین اور حکیم میر محمد مومن رح نے اپنے تحفہ مین لکھا ہے کہ قیاس سے یہ ظاہر ہوتا ہی کہ گرمی مین معتدل اور خشکی اوس پر غالب ہی اور حکیم میر محمد حسین رح فرماتے ہین کہ شاید مرکب القوی ہو بالخصوص تازہ اسواسطے کہ اوسمین دو جزو ہین ایک لطیف ہوائی گرم تر دوسرا کثیف ارضی بارد یابس پہلے جزو سے تو افعال اور آثار حرارت مثل تفریح اور تلطیف اور تفتیح اور نضج اور ادرار تلیین وغیرہ کی صادر ہوتی ہین اور دوسری جزو سے افعال اور آثار برودت اور یبوست کی مثل ساکن کرنی ثوران اور غلیان دم کے اور فرو کرنی گرمی اور پیاس کے اور توڑنی حدت اور لذع صفرا کے اور بیخوابی اور یبوست دماغ وغیرہ کے ظاہر ہوتی ہی جزو اول نئی مین زیادہ ہوتا ہی اور پرانی مین کم بلکہ علی التدریج کم ہوتے ہوتے جاتا رہتا ہی بالخصوص اوسکی چھلکے کا تو

توجاتا ہی رہتا ہے درحالت ہریانی مین بہی کمتر یا زائل ہوجاتا ہے یہ امرکمی و بیشی بریانی پر
موقوف ہے کہ اوسکا بیان آگے آویگا الغرض تازہ اور نئی اور شاخ خام مائل بحرارت و یبوست
ہے اور پرانی خصوصًا بہی ہوئی سرد خشک ہے اور جسقدر پرانی ہوگی اور زیادہ بہونی
جائیگی اوسیقدر سردی اور خشکی اوسکی زیادہ ہوگی **چوتہا فیضان** افعال و
خواص کا بعض اطبا فرماتے ہین کہ اسکا مطبوخ سدونکو کہولتا ہے اور اسمین جو فادزہریت
ہے تو دردون اور ثوران اور غلیان خون اور تیزی صفرا اور سودا اور اوسکی احتراق
کو ساکن اور اخلاط کو رقیق اور صاف کرتا ہے اسیلیئے دموی اور صفرادی اور سوداوی
بخارون مین خصوصًا تلمین اور چیچک اور کھسرہ مین نکل آنیکے بعد اور جوبھیاتپ اور شرای
دموی اور یرقان مین فائدہ مند اور ملین طبع اور مدر بول اور مخفف رطوبات ہے اور
کہتے ہین کہ بواسیر اور بہت سی قسمون کو درد سر کے اور رمد اور مالیخولیای احتراقی
کو کہ جو بوجہ غلظت اور انجماد اخلاط کے ہو مفید ہے اور حکیم عمادالدین نے فرمایا ہے مین قیاس کرتا ہون
کہ مجذوم کو بہی فائدہ دیتی ہے نہین وجوہات اور تخفیف رطوبات کے جہت سے ہے اور سرفہ بلغمی
اور نزلات اور خادث معدہ اور انجرات کو جو دماغ کی جانب صعود کرتے ہین اور اسہال کو
خصوصًا نیم بریان اور کثرت نوم اور پیاس کو درحالیکہ کھانے اور پینے مین کمی کی جائے
نہ یہ کہ معدی بضعف و تبدیل مزاج ہوجائے مفید ہے اور تکان اور سستی اور کلال
و ملال سفر اور مجنونون اور مشتقون کا دفع کرتی ہے اور یہ بھی کہا ہے کہ صداع اور
بیداری اور لاغری بدن اور صفرت لون اور قطع شہوت و باہ اور تقلیل منی اور
خفقان اور نفخ اور قولنج اور مالیخولیا اور کابوس اور خشکی اور درشتی آلات تنفس
اور احداث بواسیر کا باعث ہوتی ہے بالجملہ مبرودین اور مرطوبین اور جنمین غلبہ

اخلاط فاسدہ ردیہ کا ہوان سبکو مضر ہی شاید یہ مضر تین پرانی اور بہت بھنی ہوئی مین ہون نہ تازہ خام مین خصوصًا پوست کہ بعضے افرجہ مین محرک باہ اور ہاضم طعام ہوتا ہی ممکن ہی کہ بالائی طعام اسکو پینے کے اہل مین انہین دو جہتون سے حریص ہون اور بعضون نے یہ کہا ہی کہ جو انکی ولوع اور بکثرت پینے کے حرارت مزاج کی ہے اس جہت سی کہ وہ اکثر میوہ جات گرم مثل خرما وغیرہ کھانے کے عادی ہین اور حق وہ ہی کہ یہ مبالغات طرفین سے منافع اور مضار مین بے جا ہین اکثر منافع و منافع عادت اور قوت اور مزاج پر موقوف ہوتی ہین اور میرزا آقا صفی نے کہا ہی وہ اشخاص کہ جنکا مزاج گرم ہوا انکو یہ دوا اسی جہت سی نیند لاتی ہی کہ گرمی کو کم کرتی ہی اور بوجہ قلت حرارت کے رطوبات باقی رہتی ہین پس وہ رطوبات موجب نوم ہو جاتے ہین از انجملہ ایک شخص کو مینے دیکہا کہ وہ بدرجہ غایت مجرور مزاج تہا اور اسی وجہ سے مثل سرسامیو کی راتون جاگتا تھا اور مضطرب رہتا تھا جب اوس نے دو تین روز قہوہ پینے کی مداومت کی اوسکو نیند آنے لگی اور وہ حالت اسکی جاتی رہی اور زنجبیل اور دوالمسک اور نبات اور گلاب اوسکی مصلح ہین اور حکیم میر محمد حسین رح فرماتے ہین وہ چیز کہ جو ذائقہ کو لذیذ اور رائحہ کو خوش کرے عنبر اشہب پس زعفران ہی اور ڈاکٹر کہتے ہین کہ کافی ایک عمدہ محرک نظام عصبی ہی اسکو پینے سے نبض کی ضرب اور طاقت بڑہ جاتی ہی تکان رفع ہو جاتا ہی پیشاب زیادہ آتا ہی جلد کا فعل بڑہ جاتا ہی مگر زیادہ پینے سے رعشہ پیدا ہو جاتا ہی اسکے پینے سے صرف طاقت ہی نہین آتی بلکہ گرم خیساندہ گرمی اور سردی دونون حالتو مین مفید ہے کیونکہ سردی مین گرم خیساندہ دینے سے گرمی پہنچتی ہی اور گرمی مین جلد

تاثیر تحریک کی ہو کر پسینہ آتا ہی اور گرمی رفع ہو جاتی ہی افریقہ کے ملک الجیریا
اور ہندوستان کی تجربے سے بھی یہ امر ثابت ہو گیا ہی کہ گرم ملکون مین اسکا پینا مفید ہی
اور جہان ملیریا ہو وہان بھی اسکا پینا فائدہ مند سمجھا جاتا ہی ڈاکٹر گارڈنر صاحب
کے نزدیک یہ مقوی محرک تازگی بخش اور نشاط آور ہی بدہضمی اور امراض قلب
مین اسکا پینا مضر ہی **پانچوان فنجان** بریان کرنے کافی کی بیان مین بہتر یہ
ہے کہ مع قدری پوست کے بریان کیا جاوے اسواسطی کہ خداوند عالم نے بہت
سے میوہ اور دوا مین جو قشر دار ہین اونمین عجیب و غریب خاصیت اور وضع ودیعت
فرمائی ہی کہ ہر ایک مغز و قشر دفع مضرت ایک دوسرے کی کرتا ہی اسی جہت سی شیخ الرئیس
نے کہا ہی کہ کلنڈری کو مع پوست کھانا چاہیی اسواسطی کہ پوست اوسکا اوسکی
مغز کی لزوجت کو دفع کرتا ہی اور اسیواسطی مویز کو بھی مع بیجون کی کھانا بہتر ہی اور بعض
کے نزدیک یہ ہی کہ اگر بنظر تلیین استعمال مویز کا کیا جاے تو بلاشک منقی کر کر
کھانا چاہیی اسواسطے کہ اوسکے تخم مین قوت قابضہ ہی پس یہ ضرورت منقی کرنیکی
بحالت خاص ہی غرضکہ ایسی ہی بہت سے میوہ جات کا حال ہی لیکن جو کہ اہل تکلف
ہین وہ واسطی لذت کے اوسکو مقشر کر کی بریان کرتے ہین یہانتک کہ قریب
جلنے کے پہونچ جاتی ہی اور سبب اسقدر بریان کرنیکا یہ ہی کہ کثافت اوسکی عموما
کی بوجہ سوختہ ہونے کے جاتی رہتی ہی اور معروف و مشہور اسطرح ہی کہ اول
اوسکو بریان کرتے ہین اور بعد کو کوٹتے ہین اسواسطی کہ جلد پسجاتی لیکن بہتر ہی
کہ پہلے کوٹین اور بعد کو بریان کرین اگرچہ اسمین قدری دشواری ہی مگر نفع
بہت ہی اسوجہ سی کہ جسوقت اوسکو ثابت بریان کیا جائیگا تو ضرور ہی کہ سب اجزا

اوسکے مساوی بریان نہونگی اختلاف بریانیکا اجزا مین ضرور رہیگا جو جزو زیادہ
بریان ہی وہ لطیف ہوگا اور غیر اوسکا کثیف اور حکیم میر محمد حسین رح فرماتے ہین
جو کچہ کہ معمول اکثر عوام اور اہل بلاد مانند حرمین شریفین زادہما اللہ تعالی شرفا
و عراق و عرب و عجم و ایران و ہندوستان کا ہی وہ یہ ہی کہ قہوہ کے مغز کو مٹی
کی کوری برتن مین رکھکر خوب دہوکر بریان کرتے ہین کہ جوزی رنگ ہو جائے
اور بعضے اس سے کچہ زیادہ بہون لیتے ہین اور بعضی خاص آدمی سیاہ دانے جو
ناقص اور فاسد ہوتے ہین اونکو نکال کر پہینک دیتے ہین اور باقی کو دہوکر بطور مسطور
بریان کرتے ہین کہ جوزی رنگ ہو جائین اور جلنے کی حد تک نہ پہنچین اور اوسمین
جو دانہ زیادہ جلا ہوا ہوتا ہی اوس کو چنکر پہینک دیتے ہین پہر اوسکو کوٹ کر چہلنی مین چہانتے ہین تاکہ
وہ ریشہ پردہ کہ جسمین تلخی ہوتی ہی وہ نکلجائے ڈاکٹر لوگ اسطرح کہتے ہین کہ اول کافی
کو توے یا فرائی پین مین ڈال کر ایسی حرارت پر بہونین جو تین سو بیس درجہ سے
زیادہ نہو جب وہ بہوری سیاہ مائل ہو جائے تو اوتارلین بہوننے کے سبب سے
کاربونک ایسڈ - کاربونک اوکسائڈ - اور نیٹروجن ہوا مین نکلتی ہین جس سے
وہ پہولکر ہلکی ہو جاتی ہی اور اوسمین خاص طرح کی خوشبو آنے لگتی ہی اور جو ہر کیفین
جو گیلک ایسڈ کی ساتھ ملا رہتا ہی وہ علحدہ ہو جاتا ہی بہنی ہوئی کافی کو ایک آلہ مین
جو اوسکے پیسنے کے واسطے مخصوص ہی یا کھرل مین دردرا سا پیس لین اور ٹین وغیرہ
کے برتن مین لبالب بہر کر بند کرکے رکھ چہوڑین اور بوقت ضرورت کام مین لاوین
اگر بہنی ہوئی کافی چار مہینہ تک رکہی رہی تو اوسکی خوشبو جاتی رہتی ہی مگر بند برتن
مین رکھنے سے مہینوں ویسی ہی رہتی ہی چھٹا تنقیح حالت و تعداد اوقات

استعمال کافی کے بیان مین نہار منہہ اور پیٹ بھرے پر اور مکرر پینا ممنوع ہو بلکہ صبح کو تھوڑی سی غذا کھا کر بطور ناشتا کہ فی زمانہ عرف عام تحت القہوہ مشہور ہو اور نشہ بازون اور شب زندہ دارون کو وقت سہ پہر یا بعد نماز عشا یعنی چار پانچ گھڑی رات گئی خصوصًا قریب نصف شب اور مسافرونکو منزل پر پہنچنے کے وقت اور محنتیونکو بعد الفراغ محنت کے حسب ضرورت پینا بہتر ہو اور انسب ہو کہ باعث شگفتگی خاطر اور رفع تکان کا ہوتی ہو اور جو احکام موسم برسات مین استعمال یا غیر استعمال چاہ کے پہلے دور اور پانچوین فنجان مین بیان ہوئے ہین بعینہ وہی احکام یہان بھی سمجھنے چاہئین **ساتوان فنجان** کافی کے پینے کے طریقون مین ہر ملک اور ہر شہر مین جدا گانہ طور پر استعمال اسکا کرتے ہین اہل یمن اوسکو چھلکو خصوصًا تازہ کو بہت سے پانی مین جوش دیکر صاف کر کے گرما گرم اور بعضی نیم گرم بڑی بڑی ساغرون مین کھانیسے بعد کو پیتے ہین اور اسکو پینے پر وہ لوگ بہت حریص ہین جیسے کہ پہلے بیان کیا گیا اور اوسکو بانکا قرہ مائل بشیرینی وعفوصت ہوتا ہو خصوصًا تازی کا اور اہل مکہ معظمہ و مدینہ طیبہ و دیگر شہر عرب عجم وغیرہ اور ایران و توران و ہندوستان و فرنگ وغیرہا کافی کو بعضے خام اور بعضی نیم بریان اور بعضی ایسی بریان کہ قریب سوختہ ہونیکو پہنچ جائے بعضے نیمکوفتہ اور بعضی نرم کوفتہ پانی مین پکا کر بعضی کم گاڑہا اور بعضی بہت پتلا اور بعضی بغیر صاف کئے ہوئے پیتے ہین اور چونکہ قہوہ مضر قلب ہو اگر مروارید کے ساتھہ استعمال کرین تو بہتر ہو خصوصًا حصبہ جدری مین بہت مفید ہو اور بہی تقویت قلب کے واسطے چند رتی زعفران کی ڈال کر پینا بہتر ہو اور شیخ داود انطاکی نے لکھا ہو کہ جو شخص واسطے نشاط و رفع کسل کے اسکو پینے کا ارادہ کرے جو پہلے

بعضی صاف کر کر

کہ ہم بیان کرتے ہین وہ بجالاوے کہ شیرینی اور روغن پستہ اور دیگر روغنیات بہت کہائی
اور ایک گروہ دودہ کے ساتھ استعمال کرتا ہی اور یہ خطا ہی اسمین خوف برص کے ہوجانیکا ہی
**قہوہ** صنعت اوسکی جس طرحسے حکیم میر عماد الدین محمود نے فرمایا ہی وہ یون ہی کافی پانچ
مثقال سے دس مثقال تک اسی مثقال پانی مین جوش دین تا کہ تیس مثقال پانی رہجاے صاف کرکے گرم
پئین اسواسطے کہ سرد کا پینا بہت برا ہی اور نیم گرم بھی اچھی نہین دل کو مضر ہی خفقان پیدا کرتی ہی
اصلاح اوسکی زعفران اور ادویہ مذکورہ سے کرین اور پکانے کے بعد فوراً صاف کرین
اسواسطے کہ اوسکا جرم قوت کو جذب کرلیتا ہی **قہوہ** واسطے سرسہ رطوبی بارد اور تقویت باہ کو
مفید ہی صنعت اوسکی بہدانہ دارچینی ہر ایک ایکماشہ ملہٹی چھلی ہوئی جو کوب دو ماشہ کافی
پانچ مثقال دارچینی کو نیمکوب کرکے ملہٹی اور بہدانہ اور کافی کے ساتھہ ڈیڑہ پاو پانی مین
اتنا پکاوین کہ بارہ پیسے بھر رہجائے چھانکر پہر تین یا چار ماشہ خصیۃ الثعلب مصری کی برکی
دیکر خوب ملاتے رہین تا کہ خوب مخلوط ہوجاوے پس نبات سفید یا شکر سفید کوئی
شربت مناسب بقدر مرغوب طبع ملاکر اور بار یک پسی ہوئی سونٹھہ اوسپر چھڑک کر
چولہے پر سے اوتارلین اور نوش کرین **قہوہ** مسمن بدن اور مقوی باہ ہی صنعت
اوسکی جس طرح یہ ہی کہ نیم درم دارچینی اور پانچ مثقال کافی اور پانچ مثقال قند سفید
جوش کیا ہو پھر اوس پانی کو جوش دیکر ثعلب مصری کو پیسکر تھوڑا تھوڑا چھڑکتے جائین اور
چمچی سے اوسکو ہلاتے رہین یہانتک کہ خوب پک جائے پس چولہے پر سے اوتار کر بطریق
قہوہ کے تھوڑا تھوڑا پیوین اور اگر بجاے دارچینی کے گلاب اور بید مشک رکہین
تو بھی اچھا ہی اور اگر بوقت پکنے کے جواہر عنبر اشہب ملادین تو اور بہتر ہی **قہوہ** کافی
بدستور معروف تیار کرکے پچاس یا ساٹھہ مثقال اوٹی ہوئی گاے یا بکری کی دودہ

مین ڈالکر پانچ مثقال سے دس مثقال تک نبات سفید اوسمین ملاکر جوش کرین اور
وقت جوش کرنے کے ایک مثقال سے ڈیڑہ مثقال تک ثعلب مصری کوٹ چہانکے
تہوڑی تہوڑی اوسمین ملاتی رہین پہر آگ پر سے اوتارکر تہوڑا تہوڑا پیوین اور اگر واسطے
تقویت باہ کے نیم مثقال بہمنین و شقاقل مصری و زنجبیل پیسکر اوسپر چہڑکین اور واسطے
تقویت قلب کے ایک حبہ عنبر اشہب اور واسطے تقویت دماغ کے مشک خالص اور
واسطے کہانسی کے نیم درم سے ایکدرم تک صمغ عربی اور کتیرا اضافہ کرین بہتر ہی قہوہ
تقویت اور تفریح قلب و دماغ کے کہی عنبر اشہب ایک حبہ صمغ عربی بنفشہ زعفران ایک
نیم درم گلاب اور بید مشک ہر ایک سات مثقال گلاب اور بید مشک کو آگ پر
گرم کرین اور عنبر کو باریک کرکے اوسمین ڈالین تاکہ پگلجائے پہر سب اجزا کو باریک
پیسکر اوسمین ملادین اور ڈیڑہ مثقال سے دو مثقال تک شہد خالص یا نبات
سفید اوسمین حلکرین تاکہ فی الجملہ پک جاوے پس بجای دودہ کے کافی مین اسکو
ڈالکر پئین اور میرزا قاضی نے لکہا ہو کہ بعضے شہرون مین اوسکی مغز کو بریان کرتے ہین
یا مع پوست کے اوسکو جوش دیکے لیتے ہین اور پانی اوسکا پیتے ہین اور بعضی جگہہ مجموعہ
مغز مع ہر دو پوست جوش دیکر قہوہ دان سنگ یا شیشہ یا نقرہ یا مس تازہ قلعی مین
کرکے قہوہ کوٹکر تہوڑی تہوڑی ڈالتی رہتی ہین تاکہ خوب مخلوط ہوجائے اور اسقدر
جوش دیتی ہین کہ اوسپر جہاگ آجائین اور فرو ہو جائین اور اثنای جوش مین دو تین مرتبہ
ٹہنڈی پانیکا چہینٹا دیتی رہتی ہین تاکہ جہاگ بیٹہ جائین اور روغن اوسپر آجای پس پیالون مین
لیکر گرما گرم خود اور جو صاحب وارد ہو اوسکو بہی پلاتے ہین اور پیتے ہین جرعہ جرعہ اور بعضی
دس بارہ گنی پانی مین بدستور طبخ کرتے ہین اور اگر درمیان طبخ کے یخ یا برف

باہ کے نیم مثقال بہمنین و شقاقل مصری و زنجبیل پیسکر اوسپر چہڑکین اور تقویت

دستیاب ہوجاتا ہو تو بجائے آب سرد کے چند ٹکڑے اوسکے ڈال دیتے ہین پھر بدستور
گرما گرم پیتے ہین اور بعضے صاحبان سلیقہ اور متنعم اور مترفہ الحال ذائقہ اور خوشبو
کرنے کے لئے دو تین حبہ عنبر اشہب کو باریک کرکے درمیان ململ کے ڈال دیتے
ہین تاکہ وہ گل جائے پھر پیتے ہین اور اگر بلغمی مزاجون اور صاحبان سفر کے لئے
تین چار ثابت سیاہ مرچ بھی ڈال دیتے ہین اور اوسکو چھانکر پیتے ہین تو اونکے واسطے
بہترین مصلحات کا ہو اور ڈاکٹر کہتے ہین کہ کافی کو بلانے سے پہلے اگر ذرا دیر
سے ٹھنڈا پانی اوسپر ڈال کر اور نتھار کر پھینک دیا جائے تو باریک خراب ذرہ
کافی کے پانی کے ساتھہ نکلجاتی ہین اور وہ صاف ہو جاتی ہین پھر اسی طریقہ سے تیار
کرنا چاہیے کہ فیصدی بیس سے پچیس ۲۵ تک کافی کے اجزا حاصل ہوجائین مگر تجربہ سے
ثابت ہوا ہے کہ پانی کے ساتھہ جوش دینے سے خوشبو نکلجاتی ہے اور اسی پانی مین
بھگو کر بنانے جسکی حرارت اکیاسی یا دوسو درجہ کی ہو تو صرف انیس سے پچیس تک
فیصدی اسکے اجزا حاصل ہوتے ہین اگرچہ مقدار مطلوبہ کا حاصل ہونا کافی کے قسم اور پیسنے کی
عمدگی پر منحصر ہے لیکن اسکا کافی دوائی فائدہ حاصل کرنیکے لئے یہ ترکیب بہتر ہے کہ پہلے
تھوڑی کافی کا الفیون یعنی جوشاندہ بناکر پانی کو نتھار کر پھینکدین اور باقی
ماندہ کو دوسرے پانی مین ڈالکر خوب جوش دین پھر یہ گرم جوشاندہ کافی کے غیر
استعمال شدہ سفوف مین ڈالین بعد ازان چھانکر شکر دودہ ملاکر پیئین اور جو کافی
صافی پر رہجاوے دوسرے روز پانی کے ساتھہ جوش دین کافی کے پانی یعنی
جوشاندہ مین یہ اجزا آجاتے ہین روغن کیفین شکر دگسترین معدنی اجزا تیزاب اور
کوکوا کی بیان مین پہلا فنجان کوکوا کی ماہیت مین پیشتر بھی مثل چاے اور کافی

سے کے مینو کی اشیا مین داخل ہی ہر چند کہ ہنوز ہندوستان مین اسکی پینے کا رواج عام طور پر نہین ہی لیکن حسب عادات رفتہ رفتہ قریب رواج ہو جانے کے ہی بربناء حفظ ماتقدم اسکا بہی قدری ذکر مناسب معلوم ہوا اسکو درخت کے پتے بیضوی یا نشتر کی شکل کے ایک انچ سے دو انچ تک طول مین یا زیادہ موٹی اور ثابت اور کنارے بہی ثابت سطح صاف بیچ کا ڈنٹھل اوٹہا ہوا جسکے دونون طرف نیچے سے اوپر تک ایک خط خمیدہ معلوم ہوتا ہی اوپر کی جانب رنگ سبز اور نیچے کی جانب پیلا پن لئے ہوئے اگر پتے توڑے ہوئے لگتے ہین اور رنگت مین سبز زردی مائل یا بہوری زردی مائل یا بہورے بو خفیف چای کی سی خصوصاً پتون کو ملین ذائقہ کسیقدر تلخ اور خوشبودار ہوتا ہی کوکا پہل اس درخت کا ہی جسمین نیٹروجنس مادہ (جسکو تہیوبرومین کہتے ہین) خوشبودار شئے اور بہت سا تیل پایا جاتا ہی ان پھلونکو پیس کر اور پہیکا یا اسی قصد ہی نشاستہ ملاکر سوداگر لوگ بیچتے ہین اور اوسکو چاکولیٹ کہتے ہین

**دوسرا فنجان** افعال و خواص مین جنکا معدہ قوی اور ہضم درست ہو تو انکی واسطے یہ شئی تازگی بخش اور شل جا ہے کے زود ہضم ہو لیکن کمزورون کے لیے مضر ہوتی ہی اوسکے پتے جسکو کیوکا اور لاتین مین کوکا اور انگریزی مین کوکا کہتے ہین ہلکا ٹانک اور واسطے سولنیٹ عام ناطاقتی اور بیماریون کے بعد ضعف دور کرنے کے لئے دیر سے بہت فائدہ ہوتا ہی شراب اور مارفیا کی جو عادی ہو جاتے ہین اونکی یہ عادت چھڑانے کے لئے دیتے ہین عضلات کی تھکن دور کرنے کے لئے عمدہ دوا ہی **تیسرا فنجان** کوکوا بنانیکی ترکیب مین سید غلام حسین صاحب ڈاکٹر یون تحریر فرماتے ہین آدہی چھٹانک کوکوا کو ڈہائی پاؤ پانی مین بیس منٹ جوش دیکر اوتار لین پہر چہانکر

ٹھنڈا کرین اوپر چکنائی اور نیچے کی تلچھٹ کو علیحدہ کرین اور صاف کئی ہوئے سولیوشن

کو گرم کر کے اوسمین ذائقہ کے لئے شکر اور خوشبو کے واسطے قدری دارچینی یا اور خوشبودار

چیز ملا کر پیئین **نوع دیگر** تھہ ماشہ کو اکو اکا سفوف گرم پانیمین اچھی طرح ملاوین بعد کو شیر

و شکر ملا کر نوش کرین **نوع دیگر** واسطے تقویت اور تفریح اور انعاش حرارت غریزی اور

قوت باہ کے مفید ہی ترکیب مذکور مین دارچینی اور زعفران اور عنبر ملا کر نوش کرین

**فائدہ** قرنفل اور ب باسہ اور مشک اور عود اور صندل سفید اور عرق گلاب اور عرق

بید مشک وغیرہ حسب امزجہ ترکیب دیکر پینا زیادہ تر فائدہ کا باعث ہوگا **چوتھا دور**

**حقہ** اور پان کے بیانمین چونکہ اس زمانہ مین حقہ اور پان کا بھی زیادہ رواج ہر قوم وہر

مذہب اور ہر شہر اور ہر قریہ مین ہو رہا ہی حتی کہ تعظیم و مدارات بھی اسی سے ہوتی ہی لہذا اوس

کے فائدہ اور مضرت سی بھی آگاہی ہونی ضرور ہی بناءً علیہ چند امور اوس کی متعلق بھی

درج کیئے جاتے ہین اور یہ منقسم ہی ایک **دم** اور ایک رنگ پر **دم** حقہ کے متعلقاتمین

جاننا چاہئے کہ تماکو قسم ماہیرج جبلی کے ہی کہ قلوس اوسکو کہتے ہین بقراط کے زمانہ مین واسطے

دفع وبا کے ایک گھاس مقرر تھی اوسکو شہر کے گرد کے خندقون مین جلایا کرتے تھے وہ

گھاس قسم کے قلوس سی تھی اور یہی اثر تماکو مین پایا گیا ہی اسی سبب سے اسکا شیوع بھی

ہوا کہتے ہین کہ فرنگستان سے آخر زمان سلطنت اکبر بادشاہ سنہ ایکہزار چودہ ہجری مین آیا

اور یہی زمانہ شروع شیوع کا ہوا اور یہ بھی کہا ہی کہ باعث نفوذ اور شہرت کا ہندوستان

اور ایران مین پرتگیش کہ ایک قوم انگریزونمین سے ہی ہوئی جب اونہون نی امریکہ پر قبضہ

تخمیناً سن نو سو ہجری کچہ کم وبیش مین کیا تو وہان سی تخم اور پتے اوسکی ایران و ہندوستان

مین لائی اور جب ہی سے اسکی کاشت بھی شروع ہو گئی چنانچہ اب کوئی جگہہ ایسی نہین ہی

جہان یہ نہو اور بہترین اقسام بھیلسہ کا ہی یا دولت پور باڑہ کا او جہاری وغیرہ کا کہ جسکو اس نواح
مین بارہ وا کہتے ہین مطلق دہوان تماکو کا بسبب نہایت کے مجرب و مکدر حواس وقوی وارواح
اور محلل اور مسخن جمیع اعضا کا اور مضعف دماغ اور باعث خفقان اور عطش اور مجفف رطوبات
ہر عضو کا ہی اور معتدل مزاج کو مضر ہی اور جو اسیر کہ کثرت رطوبات سے ہو یا رطوبت
معدہ مین ہو اوسکو فائدہ مند اور معین ہضم کا اور محلل درد ریحی اور ریاح کا ہی اور ضعف
بصر کو جو بسبب اجتماع رطوبت یا بخار کی ہو اور تنگی نفس کو جو بباعث غلظت یا کثرت بلغم
یا اجتماع بخار کی سینہ اور شش مین ہو سودمند اور اعضاے رئیسہ کو مضر ہی اور بدن کو
لاغر اور مجاری کو خشک اور قوت جاذبہ اور فضل کیموس کو کم کرتا ہی اور خشکی و درشتی جلد اور
دق الیبوست اور امراض متعسر العلاج کو پیدا کرتا ہی مصلح اوسکا نزدیک مصنف دار اشکوہی
کے دودہ کا پینا ہی اس جہت سے کہ اسکی دہوین کا داغ جو کپڑے پر پڑجاتا ہی اوسکو بجز
شیر کے کوئی شئی سفید نہین کرسکتی اور دہوان اوسکا مصلح ہوئی و بائی اور محرک و منقی رطوبات
دماغی کا ہی اور واسطے درد دندان رطوبی اور بلغمی کے مفید ہی کیا خوب کسی شاعر نے
لطیفہ کہا ہی مصرع ظرفہ تر برگے کہ بعد از سوختن گل میشود ۞ اور رتی بھر خاکستر تماکو کی گل
کے ہمراہ شہد کے صاحبان ریو کو کہلانا بہت نافع ہی اور حکیم محمد حسین رح فرماتے ہین کہ اکثر ثقات
سے سنا گیا ہی کہ وہ پانی حقہ کا کہ جو حقہ پیتے پیتے زرد ہو گیا ہو اگر صاحبان استسقا نا شتا اوسکو
پیوین بسبب ادرار بول و عرق کے مفید ہی اور کہتے ہین کہ یہ پانی مارگزیدہ کو بھی فائدہ مند
ہے اور حقہ کا پینا کسوٹی ہی سانپ کی دریافت کرنیکی اس جہت سے کہ اکثر اشخاص کو اگر چہ بھی
سانپ کاٹا ہوتا ہی تو حقہ سے قطعا نفرت ہو جاتی ہی اور کہتے ہین کہ وہ چیرک جو چلم کے نیچے کی نے
مین جمع ہوجاتا ہی اوسکی بتی بنا کر پانی او مین آلودہ کر کے اوس ناسور مین جو مزمن ہو تین چار

چار مرتبہ رکھنے سے نہین اچھا کردیتا ہی اور اوسکا تجربہ ہوا ہی اور جو اوس چرک کو مانند سرمہ کی
باریک پیسکر آنکھہ مین لگا دین تو رافع شب کوری ہی اور یہ بہی مجرب ہی سنبھالو کے پتے اور
تماکو ہموزن ملاکر پینا ضیق النفس اور سرفہ تر مین اور ظلمت بصر کو جو برودت اور رطوبت سے
ہو نافع ہی اسکو بھی مجرب کہا ہی اور اوسکے پینے کے بہت سے طریقے ہین لیکن بہترین سب سے
یہ ہی کہ حقے مین خمیرہ تماکو رکھکر اور اوپر اوس کے سخت اوپلے کی آگ صاف
وشفاف بہر کر کچھہ دیر دم دیکر تباقی و آہستگی پیوین کہ یہ باعث تفریح طبع معتادین او
خوشبوئی دہن اور تقویت دماغ اور معین اکثر قواعد اور رافع اکثر امراض کا ہی اور صاحب
تالیف شریفی فرماتے ہین کہ اثر تحلیل ریاح معدہ اور دفع دردیچی شکم اور بضعف طوبات
کا تجربہ راقم کو ہوا ہی اور اصحاب خفقان اور قلب حار کو مضر ہی اور جس شخص تماکو مین خشکی
زیادہ ہو اوسکو بید مشک اور گلاب مین ترکرکے جو پیا جائے تو اوسکی خشکی رفع ہوجاتی ہی اور صاحب
الفاظ الادویہ تحریر فرماتے ہین کہ میرے ایک عزیز کی بصارت بالکل جاتی رہی تہی بعد ایکمدت
جو مینے اونکو دیکھا تو وہ دیکھہ رہے تھے استفسار حال کیا تو اونہون نے فرمایا کہ برگ
سنبھالو اور تماکو بالمناصفہ ملاکر مینے ایکمدت پیا تہا خداوند عالم نے شفا عنایت فرمائی
اور سب مین بدترین طریقہ پینے کا وہ ہی جیسے کہ اکثر شائقین ماہ مبارک مین بوقت
افطار روزہ بہرہ بناکر اوڑاتی ہین یہی طریقہ موجب امراض عسر العلاج کا ہوجاتا ہی چنانچہ دو
مرتبہ تجربہ ہوا ایک صاحب نے اوائل ماہ مبارک مین حسب الرواج دم لگایا اور اونکو کرب
وبیقراری اور دیگر عوارض بدرجہ غایت پیدا ہوئی اور کمر مین درد حد سے زائد ہو پہر رات
گئے تک غفلت بھی رہی لیکن بعد افاقہ کے دیگر عوارض بدستور رہے خلاصہ یہ ہے
کہ ماہ مبارک کے بعد تک تنقیہ اور اصلاح مزاج اونکی کرتا رہا عرصہ بعید اور مدت

مدید کے بعد شافی مطلق نے شفا عنایت فرمائی جبھی سے دم لگانا بھی اونہون نے موصوف کیا علی ہذا القیاس ایک اور صاحب کو بھی اسیطرح دم لگا اونکا حال بھی قریب اونہین کی حال کی ہوا مگر کمر مین اونکی درد مہر مین تہا اسوقت مین ترقی پکڑ گیا تہا غرضکہ وہ دم دم انکا لے گیا بس ان دونون تجربون سے یہ بھی ثابت ہوتا ہی کہ اسیطرحسے حقہ پینا کمر کو بھی مضر ہی اور سید غلام حسین صاحب ہاسپیٹل اسسٹنٹ یہ فرماتے ہین کہ تماکو اگرچہ شراب وافیون سے کم مضر ہی مگر سگ زرد برادر شغال اسکی استعمال سے بھی ہاضمہ بگڑ جاتا ہی عقل خراب ہو جاتی ہی چند امراض لاحق ہوتے ہین سچ پوچھو تو ٹہیک یہ بھی نشہ کی چیزون مین داخل ہی اب نفس امارہ کی بموجب تاویل کرکے جو چاہی شراب مین نمک ڈالکر اوسکا پینا جایز کر لیجیے یا افیون کو سمیات مین داخل کر دیجیے یا تماکو کو مکروہ تحریمیہ نہ سمجھیے علی ہذا القیاس **خمیرہ تماکو** پانچ سیر مربے سیب یا بہی یا انناس یا ناشپاتی یا بیر سات سیر پانی مین اسقدر پکا دین کہ پانچ سیر رہجای پہر ہاتھہ سے ملکر پارچہ بیز کرین بعد کو تماکو عمدہ باریک کوٹ کر اوسمین ملا دین اور ظرف گلی مین بہر کر تین روز دہوپ دین چوتھے روز ڈہائی سیر گلقند اور پاؤ بہر قرنفل اور دانہ الایچی کلان اور آدہ سیر تگر اور بالچڑ ہی یہ سب دوائین خوب کوٹ چہانکر اوسمین ملا دین اور ظرف گلی مین رکھکر موہنہ اوسکا بند کر دین اور دہوپ مین خشک کرین پس ایک گڑہا کہودین اور اوسمین تازہ لید گھوڑی کی بھر کر درمیان لید کے ظرف مذکور دفن کرین اور اوپر مٹی ڈال دین بعد چالیس روز کے نکال کر تو مین بدستور مسطور ہوین **خمیرہ تماکو** تماکو ڈیرہ سیر کیلہ کی پہلی پختہ تین عدد برادہ صندل سفید میسیا بھر قرنفل نو ماشہ نو ماشہ الایچی چہوٹی پانچ ماشہ بالچھڑ نیم درم شیرہ ڈہائی پاؤ ایک سیر گلاب خالص تند بو ایک چہٹانک ادویہ مذکورہ کو خوب کوٹ چہان کر شیرہ مین ملا دین اور ظرف گلی مین بھر کر منہہ اوسکا

اچھی طرح بند کر دین اور دس روز تک لید مین بدستور مذکور دفن کرین اور حسب معروف
استعمال کرین **خمیرہ تماکو** شعر اگر تگر نکہہ باڑی اور صندل کا چورہ لونگ الائچی بالچھر تھوڑا
سا کافور **خمیرہ تماکو** شیرہ پونی دو سیر گلقند پاؤ سیر باڑی ایک چھٹانک الائچی
کلان تین تولہ لونگ دو تولہ سموبہ چار تولہ بالچھر دو تولہ اگر تین تولہ برادہ صندل تین تین تولہ
بابچھلیچی تین تولہ تماکو عمدہ ڈیرہ سیر بدستور معروف تیار کرین **خمیرہ تماکو کافور**
تین ماشہ مشک خالص ایکماشہ کیوڑکھڑی ایکتولہ گلاب تین تولہ گلقند تین تولہ صندل
سفید دو تولہ دانہ ہیل نو ماشہ لونگ تین ماشہ بالچھر دو تولہ حسب دستور بنا دین **خمیرہ باہر**
آدہ سیر تماکو بار واحبکو تماکو کی ماہیت مین بیان کیا گیا خوب باریک کر کے دو سیر گڑہ کے
قوام مین ملا دین اور صندلین اگر تگر قرنفل قاقلتین ناگرموتہ بالچھر چھڑیلہ نر کچور چھہ چھہ ماشہ
باڑی چھہ تولہ یہ سب باریک پیکر کر کے ملا رکھین بعد اکیس روز کے تھوڑا یہ خمیرہ اور عمدہ باروا
تماکو اور ہموزن تماکو قند سیاہ ملا کر خوب باریک کوٹین **خمیرہ مشک** مشک خالص دو ماشہ
پانی مین پیکر آدہ سیر باریک کئے ہوئے تماکو مین اور جائپھل جاوتری لونگ چار چار ماشہ
بیس چھانکر پاؤ بھر قند سیاہ کے قوام مین مخلوط کر کے تماکو مذکور مین ملا رکھین بقدر حاجت اس
خمیر سے لیکر عمدہ تماکو کئے ہوئے مین ملا دین **خمیرہ اناناس** اناناس پختہ پاؤ بھر پانی مین
اسقدر پکا دین کہ گلجاوے پھر پاؤ بھر قند سیاہ ڈالکر قوام کرین اور آدہ پاؤ تماکو عمدہ کا سفوف
کرکر چھریلہ بالچھر ناگرموتھہ کیوڑکھڑی لونگ ایک ایک تولہ باریک کر کے قوام مذکور مین ملا کر
ظرف گلی مین رکھکر موہنہ اوسکا بند کر دین اور چند روز کے بعد دو تین مرتبہ ہاتھ سے مالش
کرکر دین بعد کو عمدہ تماکو کٹے ہوئے مین ملا دین **خمیرہ کیلا و کٹھل و امرود**
بھی اسی ترکیب سے بنایا جاتا ہی **خمیرہ سیب** مربای سیب

پاو بھر قند سیاہ آدہ سیر تماکو قسم اعلیٰ پاؤ سیر باہم سبکو کوٹین اور دانہ الایچی سفید چھہ ماشہ صندل سفید دو تولہ سفوف کرکے ملاوین اور ظرف گلمین ایکہفتہ تک زمین مین مدفون کرین اسکے بعد تماکو مین ملاکر استعمال کرین **خمیرہ آملہ** مربی آملہ یا املہ رسیدہ خستہ برآوردہ کا بھی خمیرہ اسی ترکیب سے تیار کرتے ہین کمی بیشی اجزاء خوشبودار کی رائی عامل پر ہی **خمیرہ گلقند** گلقند آفتابی عمدہ اکسیر خشک تماکو اعلیٰ قسم کا آدہ سیر باہم کوٹ کر مٹی کے برتن مین رکھکر چالیس روز زمین مین دفن کرین بعد ازان بقدر حاجت اوسمین سے لیکر تیار شدہ تماکو مین ملاوین **خمیرہ کنار** پکے ہوئی بیر دو سیر قند سیاہ دو سیر پانی مین خوب پکا کر ملکر چھانکر سیر بھر تماکو خشک کوٹ کے ملاوین اور تین ہفتہ تک زمین مین دفن کرین بعد کو تیار تماکو مین ملاوین **خمیرہ بیر نو** عادیگر پکے ہوئی بیر تخم دور کردہ قند سیاہ تماکو قسم اعلیٰ بقدر حاجت ملاکر کوٹین اور چند روز کے بعد استعمال کرین **تنبیہہ** واضح ہو جب کوئی خمیرہ خشک ہونے لگے یا خشک ہو جائے تو کوئی عرق خوشبودار ملانا چاہیے **رنگ** چند امور پان کی متعلق ہین مطلقا پان کو سوی شیخ الرئیس کے جمیع اطبا یونان گرم جانتے ہین اور اکثر اطبای ہند بھی موافق مذہب شیخ کے ہین اور صاحب منہاج نے بھی اول درجہ مین سرد اور تیسری درجہ مین خشک کہا ہی اور اقسام پان کے بہت ہین ایک مگہی مگہہ ایک گانون ہی مضافات صوبہ بہار عظیم آباد سے یہ لطیف اور کم حدت ہی اور حرارت اور یبوست مین بھی معتدل ہی دوسری کنکیری کہ یہ شاہجہان آباد اور اکبرآباد اور نواح دکھن مین ہوتا ہی یہ مزاجمین قریب مگہی کی ہی تیسری کانوری یہ سنار گانو مین کہ ایک قریہ ہی مضافات جہانگیر نگر بنگالہ مین وہان ہوتا ہی یہ دوسرے درجہ کی آخر مین گرم اور اسی درجہ کی اوسط مین خشک ہی چوتھی سانچی تقوبی یہ اکثر ہند اور بنگالہ مین ہوتا ہی یہ گرم خشک ہی قریب قریب اوائل درجہ ثانیہ کے پانچوین بنگلہ ہی کہ وہ اکثر بنگالہ مین ہوتا ہی اسکی عمدہ قسم ملکپوری ہی یہ آخر درجہ دوم مین گرم اور

اور اوسکی اوسط مین خشک ہی اور مطلقاً بہترہ ہی کہ متوسط نازک رسیدہ ہو اسواسطے کہ یہ لذیذ
ہوتا ہی اور زبون ترین وہ ہی کہ خام لوز سبز تازہ یا درخت مین بہت کہنہ ہوگا اور رطوبات
اوسکی فنا ہوگئی ہون پس یہ زمخت اور باعفوصت ہوتا ہی بالجملہ اقسام اوسکے مثل مہوبہ اور راج مہاج
لیر اور ملہرہ اور ہنڈولیہ اور بناگر اور لونڈی اور بلیدیوگرہ اور جندیوا اور مہودرہ اور دمعاوریا ولیا
اور ستی اور بلوہ اور بلار موا اور ماجل لور وغیرہ کے بہت ہین اور پان لطیف اور نازک ہتعمل ہی
بنایا جاتا ہی تدبیر کہ جس سے پان نازک اور سفید ہو جائے ایک گڑہا کھودین اور اوسمین آگ
جلا کر نیم گرم کرین اور ایک ٹوکری مین پان و بالا چنین اور اوپر اوسکے برہل یا گیہونکا بہوسہ ڈالکر
سب کو چھپا دین پھر اوس گڑھے مین اوس ٹوکری کو رکھکر اوپر اوس کی پتھر یا کوئی اور شی
ثقیل رکھدین اور ایک شبانروز ایسی ہی رہنے دین پھر نکال کر استعمال کرین **تنبیہ**
یہ عمل گرمی کے موسم مین شب مین اور شبنم مین اور موسم سرما مین گرم جگہہ کرنا چاہئے اور مطلقاً
پان مفرح اور مشتہی اور مبہی اور ملین اور مقوی معدہ و جگر و دماغ و دل و حافظہ و فہم اور نشاط
اور دافع ماندگی اور مفتح اور مدر فضلات ہی اور چبانا اوسکا واسطے دفع رطوبت دہان و لثہ اور
مضبوطی اور قوت دندان و لثہ خوشبوئی اور تنقیہ اوساخ دہانکی ہی اور کہانا اوسکا تسکین عطش
کاذب بلغمی اور تصفیہ صوت اور ضیق النفس اور سرفہ بارد اور رطوبت بلغمی اور تقویت معدہ اور
ہضم کو خصوصاً فوفل اور الایچی کے ساتہہ فائدہ مند اور قاطع اور محلل نزف الدم لہات کا ہے
اور صاحب تالیف شریفی فرماتے ہین کہ ازالہ قولنج و درد شکم و برودت مزاجی مین تجربہ ہوا ہی
خصوصاً ہمراہ ادویہ مخصوصہ ہر مرض کے اور صاحب اختیارات نے لکہا ہی کہ جو اسکے کہانیکے
بعد پانی پیا جاوے تو وحشت کو دور اور نفس کو خوش کرتا ہی اور دافع ہم و غم ہی اور بعضے
امزجہ حارہ مین اسکے کہانے سے مونہ آجاتا ہی اور پھٹ جاتا ہی اونکے واسطے مصلح بادام اور

ناریل ہی اور بادام بہتر ہے اسواسطے کہ وہ مقوی دماغ بھی ہی اور منہہ پھٹ جانیکے لیے فوراً منہہ
مین چاندی کا ورق ڈالنا یا اُسکا موضع ماؤف کو لگانا یا لعاب اسبغول سے کلی کرنا اور روغن بادام یا چوب
ہیرے کا ملنا مفید ہی اگر روغن ان چیزونکا موجود ہو مغز انکی چبانا مسکن اوسکا ہی اور واسطے تقطیع
اخلاط فاسدہ بلغمیہ کے چند دانہ قاقلہ صغار یا کبار اور ایک دو عدد قرنفل کے ساتھہ کھاتی ہین
اور بعضے امزجہ مین نہار منہہ کہانا درست آتی ہی تجربہ اس ہیچمدان کا معمول ہی جسوقت طبیعت
محتاج طرف تنقیہ کے ہوتی ہی بروقت خلو معدہ کے چند پان کھاکر یا ایک ہی پان بربستر [illegible]
پیاس ہو جاوے آب سرد پی لیتا ہون ایکمرتبہ اجابت ایسی ہو جاتی ہی جیسے چند مرتبہ جا[illegible]
طبیعت ہلکی اور صاف ہوتی ہی اور بعض امزجونکو ناشتا کھانا مضر ہی بلکہ بعضونکو بھوک مین کھانا
اشتہار کو زائل کرتا ہی اور بعضونکو معاون ہضم کا ہوتا ہی چنانچہ مؤید اسکی مجکو کسی کا شعر
بھی یاد آیا **شعر** سیر خورد گرسنہ نردم کشند ❊ گرسنہ را گرسنگی کم کند ❊ اور طریقہ مروجہ
مین استعمال اسکا بدون کتہ اور چونی اور چھالی اور اکثر بغیر تماکو خوردنی کی نہین ہی بلکہ باعث
بدمزگی اور نقصان فوائد مطلوبہ کا ہی بنا برین بالاجمال ان چیزونکا بھی کچھ ذکر کیا جاتا ہی چونہ کئی
قسم کا ہوتا ہی لیکن پتھر کے چونے کی قسمونکو بہتر سنگ مرمر کا ہی اور حلزون کے چونے مین بہتر
صدف مروارید کا ہی کہتے ہین جو چونا کہ دودہ مین بجھایا ہو یا دودہ اوسمین ڈالدیا جاوے
تو وہ حرارت اوسکی کہ جو بدون شمول دودہ کے ہوتی ہی رفع ہو جاتی ہی طبیعت کلس مغسول
کی مائل باعتدال اور عمدگی کتھے کی یہ ہی کہ سرخ رنگ کم تلخ پاک و صاف ریگ و خاک
سے ہو دوسرے درجہ کا سرد خشک ہی اور چھالی بھی کئی قسم کی ہوتی ہی بہترین سب مین وہ
سنگین نئی کرم خوردگی سے محفوظ ہو **ترکیب** چکنی ڈلی بنانیکی خام چھالی کو پانی مین
ڈالکر بنائین پھر پتھر کے نیچے دبائین یا تنور سے نرمی کوئین تا پہنچائی اوسمین آجائے پھر اوسکو

پھر اوسکو سب طرف سے چھیلکر عرض مین دو پارہ کرین اور چند مرتبہ شیر گاؤ مین جوش دین بعد
ازان پانیمین کتہ ڈال کر اون قطعات کو اوسمین جوش دیکر خشک کرین اور خوب ملین یہان
تک کہ براق ہو جائین پھر خوشبوہائی مرغوب مین بسا کر استعمال کرین اور اسکی عمدہ قسم
لطیف چرکت نازک ہی کہ جو قطعہ اوسکا منہہ مین ڈال لین تو نرم اور خوش اور لذیذ اور بے
ریشہ ہو اور جو نہ ایسا ہو تو وہ علی قدر مراتب کمتر ہی مطلقًا دوسری درجہ کی سرد اور خشک
ہی مگر نزدیک شیخ الرئیس کے تیسری درجہ کی ہی عمل پروردن فوفل سپاریکو پانی سی دہو کر
رات بھر گلاب کے عرق مین تر رکھین پھر بقدر مناسب صندل اور عود اور زعفران اور کافور
عرق بیدمشک مین پیسکر سپاریکو ایکرات دن بھگوئین بعد کو سروتے سے باریک تراش کر
خوشبودار پھولونمین بساوین اور استعمال کرین **نوعدیگر** فوفل کو گل بہار مین ترتیب و
تسنیم کرین کہ یہ ترتیب اور لطافت مین سب پھولون سے بہتر ہی **کتھے کا نسخہ** کتھہ
پکا ہوا چھنا ہوا آدہ پاؤ مشک تبتی ایکماشہ عنبر اشہب ایکماشہ زعفران خالص تین ماشہ سوای
کتھے کے ان سب اجزا کو عرق کیوڑہ مین خوب باریک پیسین جب کتھہ سرد ہو جاوی تب اوسمین
ملا کر ظرف مین رکھکر سرپوش سے ڈہانک دین **نوعدیگر** مقوی معدہ ہاضم طعام و دافع
ریاح کتھہ سوختہ آدہی چہٹانک چھوٹی اور بڑی الائچی ہر ایک چھ ماشہ سنبل الطیب نو ماشہ
عود قماری چار ماشہ حسب دستور تیار کرین **نوعدیگر** واسطے تسکین حرارت قلب و جگر و دماغ و
معدہ کے مفید ہی صندل سفید چار ماشہ چھوٹی الائچی تین ماشہ عرق بیدمشک مین پیسکر
کتھے موصوف مین ملاوین اور بدستور سابق احتیاط سے رکھین اور اگر حرارت کا غلبہ ہو تو کافور
آدہ ماشہ اضافہ کرین اور یا عرق کیوڑہ یا عرق بیدمشک یا عرق گلاب ہر ایک تنہا بجای پانی
ڈالین **کھلوری** بکسر کاف و اشمام ہا و فتح لام و سکون واو و کسر رای مہملہ و یا لغت ہندی

ہی یعنی خوشبودار گولی کی **صفت اوسکی** بوئی دہن کو خوش اور ذایقہ کو درست اور نیک کرتی ہی کات ہندی خالص پکا ہوا چھنا ہوا ایک سیر مشک خالص جھج سرخ عبیر مایہ ایکتولہ کافور ایکماشہ ملباشیر ماوپ سیر عطر گلاب دو ماشہ گلاب اور عرق بہار ہر ایک ایکشیشہ اول مشک اور کتھی اور ملباشیر کو پیسیں اور عبیر مایہ کو پوست نارنگی مین بھر کر عرق گلاب اور عرق بہار مین بگاوین اور پسا ہوا کافور اوسمین ملاکر سایہ مین رکھین جسوقت قابل گولیان باندہنے کی ہوجائی گولیان بناکر آفتاب مین خشک کرین اور ہمراہ پان کے کہاوین **کھلوری** واسطے محمد شاہ کے حکیم محمد ہاشم نے ترکیب دی تھی **صفت اوسکی** واسطے تقویت معدہ اور باہ اور نیکو کرنے رنگ رخسار اور خوشبو کرنے بوئے دہن کے سفید ہی کات سفید جسکو پپڑیا کتھہ کہتے ہین خالص مشک و کیوڑہ سے سیر بھر لیکر مقطر کرین تاکہ صاف و خالص ہوجائی غرضکہ جسقدر مقطر کرینگی خالص اور صاف ہوکر عمدگی اور بہتری زیادہ ہوگی پھر سات سیر پانی مین بگاوین یہانتک کہ پانچ سیر رہ جائی اور تلچھٹ اوسکی نکال کر کپڑ چھن کرکے تین سیر دودہ اور دو سیر پانی مین اسقدر جوش کرین کہ دو سیر رہجائے پھر کپڑ چھن کرکے چینی کے برتن مین رکھکر سایہ مین خشک کرین بعد کو پیسکر قرنفل بسباسہ جوز بوا دار چینی ہر ایک ایکدرم قاقلہ صغار برادہ صندل سفید ہر ایک دو درم مشک زعفران مروارید ناسفتہ ہر ایک چھہ ماشہ ورق طلا ورق نقرہ محلول ہر ایک ایکتولہ کوٹ چھانکر عرق فتنہ وگلاب ہر ایک دو ماشہ عرق گلاب و بید مشک و بہار مین ملاکر خوب باریک پیسکر سایہ مین خشک کرین تاکہ گولی بندہنے کی قابل ہوجائی پس گولیان بقدر نخود کے باندہ کر ہمراہ پان کے کھاوین **کھلوری نوعدیگر** آدہ سیر کتھہ سفید گلاب کے عرق مین ایکرات دن بھگو کر صاف کرین پھر ایک برتن مین پھیلا دین جب قریب خشکی کے پہونچے تب دس دن تک تازہ گل کیوڑہ اور گل چنبیلی مین بساتی رہین بعد ازان ایک تولہ مشک اور دو ماشہ کافور ملاکر گولیان بنادین

اور ہمراہ پان کے کھاوین **کھلوری نوع دیگر** دو سیر کتھہ پکا جہانتک خشک کرین ایک تولہ مشک
دو ماشہ کافور قیصوری چھ ماشہ چہوٹی الایچی اوران سب کی برابر لونگ اور جوتری اور جائے
پہل عرق گلاب مین پیسکر گولیان بنادین اور پان کے ساتھہ استعمال کرین **ترکیب**
**پانکی بنانیکی** بہترین طور نزد حقیر وینز ایجاد اور مجرب فقیر یہ ہی کہ پان کی رگون کو چیل یا بلا
چہیلے اول پان پر چونہ بقدر عادت ملین پہر قدری قدری کتھہ ڈال ڈال کر پان ہاتھہ پر رکھکر
اونگلی سے ملین جسوقت ہاتھہ اور اونگلی کو اثر حرارت کا معلوم ہو یعنی پانپر دوسری طرف اثر حرارت
کا اسدرجہ پیدا ہوگا کہ وہ محسوس ہوئی گا بس اوسی قدر رکتھے اور چونیکو کافی سمجھین اور کھاوین
یہ ترکیب نہایت رنگین اور مقوی اور مفرح قلب اور رافع تکان اور منعش حار غریزی ہی اطبا
یادر ہی کہ نقصان چونے اور کتھے کا ہو یا کتھہ کم و بیش ترکیب معروفہ سے لگایا گیا اس حالت مین ہر گروہ
اثر حرارت کا محسوس نہوگا مولف کو نشانہ ملامت نفرماوین البتہ اسکی بھی ایک رسائین ہی اگر غر
موسم سرما مین دارچینی اور لونگ اور جوتری اور جاپہل اور زعفران اور چہوٹی الایچی اور بڑی
یا انہین سے جو شئی مفید و مرغوب طبع اپنی ہو اوسکی ساتھہ اور موسم گرما مین بنی ہوئی دہنیا اور
چہوٹی بڑی الایچی کے ساتھہ مفید ہی اور اگر واسطے اصلاح کے چند دانہ بادام اور ترشا ہوا پارہ پہل
نہ بھی شامل کرین تو اور بہتر ہی بس پہلے پیک پھینک دین تا اثر آہک کا نکلجائے اور ثقل بھی
کھانا بہتر نہین ہی اسواسطے کہ وہ سدہ اور ورم معدہ کا موذی ہی اور صاحب اختیارات تحریر
فرماتے ہین کہ اہل ہند بعد طعام کے بعوض خمر کے تنبول کھاتے ہین اور حکیم میر محمد حسین فرماتے
ہین کہ اہل ہند جسوقت تنبول کہتے ہین مراد اوس سے مرکب سکری ہوتی ہی کہ برگ تنبول و چونہ و کتھا ہو
و شربت نبات وغیرہ سے ترتیب دیتے ہین نسخہ اس کے بہت ہین یہ مختصر گنجایش اونکی نہیں رکھتا
اور انہین ترکیب کو شراب ہندی بھی کہتے ہین **فائدہ** پہلے زمانہ مین ہمراہ پان کے تماکو کا کھانا

شعار عورات کا تھا شاید اس جہت سے مخصوص استعمال کھانیکا زنان کا ہوا ہو کہ یہ نشف رطوبات رحم
زنان بھی کرتا ہے پس یہ فائدہ چونکہ مخصوص تھا اسی جہت سے اونسے خصوصیت اسکو کھانیکی ہوئی ہو
والعلم عند اللہ بالجملہ اس زمانہ میں زن و مرد صغیر و کبیر سب اسمیں مبتلا ہیں جو پان کھاتا ہے ضرور ہے کہ وہ تماکو
بھی کھاتا ہے اور اگر شاید ہی ایک دو شخص اس سے مستثنی بھی ہونگی تو وہ حکم میں النادر کالمعدوم کی ہیں
لہذا ضرور ہوا کہ یہاں بھی کچھ ذکر کیا جائے بالجملہ کھانیں صورتی تماکو بہتر ہے اور مطلقًا پانکی ساتھ اوسکا کھانا
ربو کو نافع اور باعث نشف رطوبات قروح و قروح زبان ہے اور طعام کو ہضم اور تحلیل کرتا ہے اور موافق
ہے سرد مزاجوں اور مرطوبین کی اور مقدار سے زیادہ یا جو عادی نہو اوسکو قدر قلیل بھی کھانیسے دماغ میں
پریشانی اور گرمی و رحالت سقوط اور دوران سر کی اور ہچکی اور خشکی عارض ہو جاتی ہے پس چاہیے کہ فورًا
اوگل دیں اور کلی کریں اور آب سرد جرعہ جرعہ کر کر پئیں اور قدری نمک چبا دیں اور ہلکی سرد منہہ کو
دیں اور کچھ دیر تک بستر استراحت پر آرام کریں اور اگر سر ڈھکا ہو تو اوس کھول دیں باوجود ان
تدابیر کے بھی اگر طبیعت بگڑی رہے تو شیر تازہ دوشیدہ نوش کریں اور مقویات باردہ قلب و دماغ استعمال
کریں نسخہ تماکو خوردنی تماکو خوردنی کے پتے لکڑیوں سے جدا کر کر باریک کریں اور ٹکڑونکو
پانیمیں چار پہر تک رکھ کر پھر کپڑے میں کس کر نچوڑیں اس پانیمیں وہ پتے بھگو دیں اور آدہ ماشہ لونگ اور ایکماشہ
جوتری اور دو سرخ جائفل اور حبہ ماشہ ہڑی اور آدہ ماشہ بالچھڑ اور ایکماشہ دار چینی اور ایکماشہ دانہ الائچی
سفید اور ایکماشہ دانہ الائچی سرخ عرق گلاب میں پیسکر اور ایکماشہ عود غرقی کیوڑہ قسم اعلی تر
کے پتے میں ملا دیں تاکہ سب پتے میں اثر پہونچ جاوے اور خشک کریں بعد کو زعفران خالص
چھ ماشہ مشک اصیل ایکماشہ عنبر اشہب ایکماشہ عرق بیدمشک میں گھول کر پیسکر بھی بتدبیر
مذکورہ سب میں ملاویں اور سایہ میں قریب ایک پہر کے دفن کریں پھر نکال کر ہاتھ کو عمدہ عطر سے
معطر کر کر پتے کو تھوڑے ہاتھ سے مالش کریں تو تل میں بھر کر کاگ سے بند کریں اور موافق

عادت کی پانین کھاوین **نو عدیگیر** تماکو کے پتے باوجبر لکڑی سی جدا کرکے لکڑیونکو
خوب جوش دین اور جوشاندہ پانی اوسکا لیکر اوس پتی کو پتی کو اوسمین تر کرکے خشک
کرین بعد خشک ہونے کے دارچینی لونگ جاےپھل جوتری تین تین ماشہ عرق گلاب
مین پیسکر لگاکر سایہ مین خشک کرین اور ہمراہ پانکی کھاوین **نو عدیگیر** اگر خوشرنگ کرنا
چاہین تو دس عدد پان کو کتھے اور چونے سے بدستور معروف مرتب کرکے عرق
بید مشک مین خوب باریک پیسین اور چھوٹی بڑی الایچی ہر ایک تین ماشہ زعفران چھ ماشہ
عرق کیوڑہ مین پیسکر بدستور سابق ملاوین اور بروقت حاجت کے پانمین کھاوین
**حب تماکو** تماکو خوردنی مع لکڑی آدہ سیر کو پانیمین اسقدر جوش دین کہ قوت اوسکی
پانیمین آجاے پس صاف کرکے پھر اسقدر پکاوین کہ قریب انعقاد کی پہونچے پھر اوس کو
دارچینی لونگ الایچی چھوٹی اور بڑی لبابہ جوزبوا ہر ایک ایک مثقال سنبل الطیب آدہ ماشہ
صندل سفید تین ماشہ مشک خالص ایکماشہ پیسکر اوسمین ملاوین اور گولیان بقدر دانہ مونگ کی
تیار کرین اور ورق نقرہ لپیٹ کر بوتل مین رکھکر ڈاٹ لگاوین پانکی ساتھ کھاوین عمدہ **نو عدیگیر**
تماکو کا جوشاندہ بدستور مذکور جب قریب انعقاد پہونچی تو دارچینی اور جوتری اور جایپھل
ہر ایک تین ماشہ لونگ ایکماشہ پیسکر ملاوین اور گولیان بقدر دانہ مونگ کی باندھین
**نو عدیگیر** واسطے خوشبو کے سہل الحصول یہ ہے رب تماکو مذکور کو عمدہ عطر مین بساکر
باقدری اوسمین ملاکر بدستور حبوب تیار کرکی ظرف دہن بستہ مین رکھین    فقط تمام شد

الحمد للہ کہ اس رسالہ نے بتاریخ انتیس ۲۹ ماہ شوال المکرم روز یکشنبہ بوقت گیارہ بجے دنکی سنہ تیرہ سو گیارہ
ہجری مین سر انجام پایا اور شاہد جمالہ نے بعد اشتیاق روی اختتام دکھایا اب امید ناظرین اس
رسالہ سے یہ ہے کہ الانسان مرکب من الخطاء والنسیان پر نظر فرما کر اس عاصی معاصی معاف اور دعاء خیر اور مغفرت کے ساتھ یاد فرماوین واللہ یحب المحسنین تمام شد